RUSTICI LATINI
VOLGARIZZATI

****

LUCIO GIUNIO MODERATO COLUMELLA
DELL' AGRICOLTURA

CON NOTE

TOMO X.

TRADUZIONE DEL DOTTOR
GIANGIROLAMO PAGANI.

IN VENEZIA
Dalla Tipografia di Antonio Curti q. Giacomo.
MDCCXCIX.
PRESSO GIUSTINO PASQUALI Q. MARIO.
CON PRIVILEGIO.

L. IUNII MODERATI COLUMELLÆ DE RE RUSTICA.

LIBER DUODECIMUS ET ULTIMUS.

CAPUT VIII.

Quo modo oxigala fit.

Oxygalam sic facito ; ollam novam sumito, eamque iuxta fundum terebrato : deinde cavum, quem feceris, surculo obturato, & lacte ovillo quam recentissimo vas repleto, eoque adiicito viridium condimentorum fasciculos origani, mentæ, ce-

LUCIO GIUNIO MODERATO
COLUMELLA
DELL' AGRICOLTURA.

෴෴*෴*෴*෴*෴*෴*෴*෴*෴*

LIBRO DUODECIMO ED ULTIMO.

CAPITOLO VIII.

In qual maniera si fa l' oxygala.

Nel seguente modo farai l' *oxygala* (1). Prendi una pignatta nuova di terra, e buccala con un succhiello presso il fondo; indi ottura il foro, che avrai fatto, con un picciolo ramo, ed empila col freschissimo latte di pecora; poi aggiungi dei

 fa-

cepæ, coriandri; has erbas ita in lacte demittito, ut ligamina earum extent. Post diem quintum, surculum, quo cavum obturaveras, eximito, & serum emittito; cum deinde lac cœperit manare, eodem surculo cavum obturato, intermissoque triduo, ita, ut supra dictum est, serum emittito, & fasciculos condimentorum exemptos abiicito: deinde exiguum aridi thymi, & cunilæ aridæ super lac distringito, concisique sectivi porri quantum videbitur, adiicito, & permisceto: mox intermisso biduo rursus serum emittito, cavumque obturato, & salis triti, quantum satis erit, adiicito, & misceto, deinde operculo imposito, & oblinito, non ante aperueris ollam, quam usus exegerit. Sunt qui sativi, vel etiam silvestris lepidii herbam cum collegerunt, in umbra siccent, deinde folia eius abiecto caule die & nocte muria macerata expressaque, lacti misceant sine condimentis, & salis quantum satis arbitrantur, adiiciant: tum cætera, quæ supra præcepimus faciant;

non-

fascetti verdi di condimenti, come di origano, di menta, di cipolla e di coriandro. Metti quest' erbe nel latte, ma in maniera che stieno di sopra le legature dei fascetti. Dopo il quarto giorno cava fuori il picciolo ramo, con cui hai otturato il foro, e lascia uscire il siero. Ma quando principia ad uscire il latte (2), col medesimo ramicello ottura il foro; e lasciati passare altri tre giorni, lascia uscire, come nella prima volta, il siero; e getta via i fascetti dei condimenti. Poi raschia sopra il latte un poco di timo secco e dell'origano secco; indi aggiungi e mesci quella quantità che ti pare a proposito di porro che si taglia a riprese e ridotto in molti pezzi. In progresso lascia passare due giorni, di nuovo, si estrae il siero, si ottura il foro, e aggiungi e mesci una sufficiente quantità di sale pesto: poi metti sopra la pignatta il coperchio, e otturala bene, e non aprila se non in caso di bisogno. Sonovi alcuni, i quali, dopo di avere raccolta e seccata all' ombra l' erba lepidio (3) coltivato, od anche selvaggio, e dopo di avere raccolte le foglie late-

nonnulli recentia folia lepidii cum dulci lacte in olla miscent, & post diem tertium, quemadmodum praecepimus, serum emittunt: deinde compertam satureiam viridem; tum etiam arida semina coriandri, atque anethi, & thymi, & apii in unum bene trita adiiciunt, salemque bene coctum cribratum permiscent. Caetera eadem quae supra faciunt.

CA-

rali del fusto, e di avere gettato via questo, le mettono a macerare per un giorno e per una notte nella salamoia, poi le spremono, e le mescolano al latte senz' altro condimento, aggiungendovi quella quantità di sale ch' eglino credono sufficiente: nel resto fanno quanto dicemmo di sopra. Altri mescolano nel latte dolce posto in una pignatta di terra le foglie fresche di lepidio; e dopo tre giorni, come prescrivemmo, cavano fuori il siero; indi aggiungono della santoreggia verde tagliata in pezzi (4) ed anche dei semi secchi di coriandro, di aniso, di timo, di appio ben tritati insieme e mescolati al sale ben cotto e stacciato. Pel resto, fanno come di sopra,

AN-

ANNOTAZIONI

AL CAPITOLO VIII.

(1) *Oxygala*. Plinio nel libro XXVIII, sezione 35 parlando del modo di fare il butiro, dice: *fit æstate, expresso tantum crebro jactatu in longis vasis angusto foramine spiritum accipientibus sub ipso ore, alias præligato. Additur paulum aquæ ut acescat. Quod est maxime coactum, in summo fluitat; id exemtum addito sale, oxygala appellant. Reliquum decoquunt in ollis. Ibi quod supernatant, butyrum est . . . . Oxygala fit & alios modo, acido lacte addito in recens, quod velis inavescere, utilissimum stomacho. Effectus dicemus suis locis*. Plinio per altro non mantenne la parola. I Georgici greci insegnano XVIII, 12, che l'*oxygala* messa dentro l'olio, o tra le foglie di terebinto, si mantiene molle. La voce *oxygala* deriva da ὀξὺς che vuol dire acido, e da γάλα che vuol dire latte. Secondo Arduino que-

questa specie di latte acido è molto in moda in Turchia, ove si chiama *iugurtha*. Dice che si vende negli alberghi, e che in ispecialità si adopra nel gran caldo lavato nell' acqua fredda; dopo di che vi sbriciolano dentro del pane. Quest' è un eccellente nodrimento che piace al palato ed allo stomaco, e ch'è ammirabile per estinguere la sete. Veggasi Busbequio *epistol.* I, pagina 103. Schneidero però non è persuaso che i Turchi facciano uso dell' *oxygala*, ma bensì della melca, che si fa di latte acido. Racconta Galeno de *Simpl. Medic. Facult. lib. X*, che nelle vicinanze di Pergamo e nell' Asia superiore si fa coll' *oxygalactis* il formaggio; e nel trattato *de Aliment. Facult.* 3 avverte che nell' *oxygalactis* resta la sola materia caciosa del latte; e nel capitolo XVII, dice che da quelli di Pergamo e nella Misia suolsi fare il cacio *oxygalactinus*, che tra tutte le altre parti del latte è più facile a digerirsi, e che piace moltissimo al palato.

(2)

(2) Lo chiama latte anche dopo che sono passati altri tre giorni; quindi apparisce che l'*oxygala* non è una specie di cacio, come pensava Becmann *in Histor. Inventor.* vol. 3, pagina 286, ma un latte leggermente coagulato e acidetto. Molto bene adunque Gorreola paragona alle *jonchée* dei Francesi, cioè alla nostra giuncata, la qual è un cacio fresco, molle, ed alcun poco ad-

---

CAPUT IX.

Condimentum lactucae.

Caules lactucae ab imo depurgatos eatenus, qua tenera folia videbuntur, in alveo salire oportet, diemque unum & noctem sinere, dum muriam remittant: deinde muria eluere, & expressos in cratibus pandere, dum assiccescant: tum substernere anethum aridum, & foeniculum, rutaeque aliquid & porri concidere, at-

addensato; e questa opinione è confermata dai Georgici greci nel luogo allegato. L' *oxygala* è lo stesso della *meta lactis* di Marziale III, 58, l. 44, VIII, 64.

(3) *Lepidii*. Ne insegna la coltivazione nel libro XI, capitolo III.

(4) *Compertam*. Gesnero voleva che si leggesse *concerptam*.

CAPITOLO IX.

Condimento della lattuga.

Bisogna salare in un bacino i gambi di lattuga mondati dalla radice sino al luogo ove sono le foglie tenere (1), e lasciarveli un giorno ed una notte, onde mandino fuori la salamoia; indi lavarli nella salamoia, e dopo avergli spremuti, distenderli sopra craticci fino a che si secchino: ciò fatto si unirà insieme dell' aniso secco, del finocchio con un poco di

atque ita miscere: tum siccatos coliculos ita componere, ut faseoli virides integri interponantur, quos ipsos ante dura muria die & nocte macerare oportebit: similiterque assiccatos cum fasciculis lactucarum condi, & superfundi ius quod sit aceti duarum partium, atque unius muriæ: deinde arido spissamento fœniculi sic comprimi, ut ius supernatet; quod ut fiat, is qui huic officio præerit, sæpe suffundere ius debebit, nec pati sitire salgama, sed extrinsecus munda spongia vasa pertergere, & aqua fontana quam recentissima refrigerare; simili ratione intubum, & cacumina rubi, qua lactucam condire oportet, nec minus thymi & satureiæ, & origani, tum etiam armoraciorum cymam. Hæc autem, quæ suprascripta sunt, verno tempore componuntur.

CA-

di ruta e di porro tagliato in pezzi, e si farà uno strato, su cui si distribuiranno i gambi seccati, ma separati da fagiuoli verdi, i quali prima si sieno macerati per un giorno e per una notte nella salamoia forte. Similmente seccati ancor questi, si riporranno in un vase unitamente ai fascetti di lattuga, versandovi sopra due terzi di aceto ed un terzo di salamoia propriamente detta; indi vi si getta sopra un pugno di finocchio secco, il quale si comprime abbasso in maniera che risalisca la salsa. Per obbligarla a montare e per impedire che si dissecchino le erbe, chi presiederà a quest' uffizio, abbia cura di versarvi sopra sovente dell' indicata salsa, di nettare esternamente il vase con una spugna monda, e di rinfrescarlo coll' acqua di fontana appena attinta. In pari guisa bisogna condire la cicorea e le cime di rovo (2), come anche i fusti di timo, di santoreggia e di origano, e le cime de' ramolacci. Tutte queste operazioni si fanno nella primavera.

AN-

ANNOTAZIONI

AL CAPITOLO IX.

(1) *Caules lactucæ.* Plinio nel libro XIX, sezione 39 ha: *inventum omnes thyrsos vel folia lactucarum prorogare urceis conditos ac recentes in patinis coquere.* Da Columella consta che si condivano i fusti unitamente alle foglie tenere. Il medesimo Plinio alla sezione 39 parlando di Augusto che guarì mangiando delle lattuge, dice: in

---

CAPUT X.

Cæparum, pyrorum, pomorum, aliorumque fructuum præparatio.

Nunc quæ per æstatem, circa messem, vel etiam exactis iam messibus colligi & reponi debeant, præcipiemus, Pompeianam, vel Ascaloniam cepam, vel etiam Mar-

in tantum recepta commendatione, ut servari etiam in alienos menses eas oxymelite repertum est. I Greci pure mangiavano i fusti della lattuga, come si ha da Teofrasto nella sua Storia delle piante VII, 2.

(2) *Rubi*. Plinio nel libro XXIV, sezione 73, mette nella classe de' cibi le cime dei fusti di rovo, e tra le medicine i torsi di spina canina. Per altro la lezione del codice lipsiense *ruris intubi* fa che si dubiti del testo corrente.

CAPITOLO X.

Preparazione delle cipolle, delle pere, delle pome e delle altre frutta.

Ora daremo i precetti di quelle frutta che si raccolgono nel tempo della raccolta, od anche dopo, per conservarle nel corso della state. Scegli la cipolla (1)

 sca-

Marsicam simplicem, quam vocant unionem rustici, eligito: ea est autem, quæ non fructicavit, nec habuit soboles adhærentes; hanc prius in sole siccato, deinde sub umbra refrigeratam substrato thymo vel cunila componito in fidelia, & infuso iure, quod sit aceti trium partium, & unius muriæ, fasciculum cunilæ superponito, ita ut cepa deprimatur: quæ cum ius combiberit, simili mistura vas suppleatur. Eodem tempore corna, & pruna onychina, & pruna silvestria, nec minus genera pirorum & malorum condiuntur. Corna, quibus pro olivis utamur: item pruna silvestria, & pruna onychina adhuc solida, nec maturissima, legenda sunt, nec tamen nimium cruda; deinde uno die umbra siccanda: tum æquis partibus acetum, & sapa, vel defrutum misceatur, & infundatur; oportebit autem aliquid salis adiicere, ne vermiculus, aliudve animal innasci possit; verum commodius servantur, si duæ partes sapæ cum aceti una parte mi-

scalogna, pomigliana, o anche la semplice marsica che i contadini chiamano *unio* (2). Questa è quella che non ancora ha fruttato (3) e figliato. Primieramente le farai seccare al sole; e dopo di averle rinfrescate all'ombra, le distribuirai in una pignatta sopra uno strato di timo, o di origano, e sopra vi verserai una salsa composta di tre parti di aceto e di una quarta parte di salamoia propriamente detta; indi coprile con un fascetto di origano, ma in maniera che comprimendolo, si caccino abbasso le cipolle, le quali, quando avranno assorbito la salsa, nuovamente si riempirà il vase col medesimo liquido. Nel medesimo tempo si serberanno le corniole, le prugne di color di onice (4) e le prugnole, come anche le pera e le poma di ogni specie. Bisogna raccoglier le corniole (5), delle quali ci serviamo in luogo di olive, come anche le prugnole e le prugne di color di onice nel tempo che sono ancora dure ed avanti la loro perfetta maturità, purchè non sieno troppo verdi: indi si fanno seccare per un giorno all'ombra, poi si me-

misceantur. Pira Dolabelliana, Crustumina, regia, veneria, volema, Næviana, lateriana, decumana, laurea, myrappia, pruna purpurea, cum immatura, non tamen percruda legeris, diligenter inspicito, ut sint integra sine vitio aut vermiculo: tum in fictili picata fidelia componito, & aut passo, aut defruto completo, ita ut omne pomum submersum sit, operculo deinde imposito gypsato. Illud in totum præcipiendum existimavi, nullum esse genus pomi, quod non possit melle servari; itaque cum sit hæc res interdum ægrotantibus salutaris, censeo vel pauca poma in melle custodiri, sed separata generatim; nam si commisceas, alterum ab altero genere corrumpitur. Et quoniam opportune mellis fecimus mentionem, hoc eodem tempore alui castrandæ, ac mel conficiendum, cera facienda est: de quibus nono libro iam diximus: nec nunc aliam curam exigimus a villico, quam ut administrantibus intersit, fructumque custodiat.

CA-

sce insieme a parti uguali dell' aceto e del vino cotto sino alla diminuzione di due terzi, o di un terzo, e sopra vi si versa questo miscuglio. Bisognerà poi aggiungervi qualche poco di sale, onde non si generino i vermicelli, o altri animali: peraltro si conserveranno meglio mescendo due terzi di vin cotto sino alla diminuzione di due terzi con un terzo di aceto. Le pera *Solabelliana*, *crustumina*, reali, *veneria* (6), *volema*; *naeviana*, *lateritiana* (7), *decumana* (8), *laurea* (9), *myrapia* (10), *purpurea* (11) le raccoglierai immature, senza però che sieno del tutto verdi. Guarda con attenzione se sono sane, senza difetti e senza vermini: dopo le distribuirai in un fiasco di terra cotta vestita di pece, ed empilo o di vino di uva appassita, o di vino cotto sino alla diminuzione della metà, di maniera però che ogni frutto si trovi immerso nel liquido; indi lo coprirai con un coperchio che intonacherai di gesso. Generalmente però ogni sorta di frutto può conservarsi nel miele. E siccome le frutta conservate nel miele sono alle volte giovevoli agli am-

malati, così giudico che alcune sì debbano conservare in questa guisa, mettendo per altro a parte le varie specie, perchè se fossero miste insieme una specie corromperebbe l'altra. E poichè abbiamo avuto occasione di nominare il miele, aggiungeremo che questo è il tempo di smellare le arnie, di far il miele e la cera; ma di ciò dicemmo nel nono libro; ed al presente non vogliamo se non che il castaldo abbia la cura di assistere agli operai che fanno la cera ed il miele, e che vegli alla conservazione di questi frutti.

ANNOTAZIONI

AL CAPITOLO X.

(1) *Cepam*. Plinio nel libro XIX, sezione 32 ha: *Schista & Ascalonia condiuntur ..... Apud nos duo prima genera: unum condimentariæ, quam Græci gethyon, nostri pallacanam vocant ..... alterum capitatæ, quæ ab æqui-*

æquinoctio autumni vela Favonio seritur ..... sicca acrior quam condita.

(2) *Unionem*. Nel codice polizianeo si ha *immersi*, e nel sangermanense *universi*: ora da queste varianti crede Schneidero che sia da leggersi *quam unionem Marsi rustici*. Salmasio, Arduino e Cangio nel *Glossario* alla voce *aloigna* credono che dalla voce *unio* sia nata l'*oignon* de' Francesi, i quali, così chiamano la cipolla.

(3) *Fruticavit*. Dicasi colle quattro prime edizioni *fructificavit*.

(4) *Pruna onychina*. Plinio nel libro XV, sezione 16 ha le *pira onychina* così dette, perchè rassomigliano nel colore all' onice.

(5) *Corna*. Plinio nel libro XV, sezione 31 riferisce che si serbavano ne' carratelli le corniole, come le olive.

(6) *Veneria*. Nel capitolo X del libro V di Columella si hanno le *venerea pira*: e perciò anche qui ritengasi questo nome, come si legge anche in Plinio nel luogo citato, ove dice di ignorare, perchè così si chiamino.

(7) *Lateritiana*. Senza alcuna variazione nel citato luogo di Columella si legge *lateritana*: in Plinio, nel luogo citato, si ha *lateriana*, e il padre Arduino nella nota 13. crede che vada letto *laterana*, e che uno detto *Lateranus* le abbia chiamate col suo nome. Ma Macrobio *Saturn.* II, 15 le chiama, come fanno anche le quattro prime edizioni, ed il codice lipsiense, *laterisiana*.

(8) *Decumana*. Si chiamerebbero forse così per la loro grossezza? (Festo dice che si chiamavano *decumana* le più grosse uova, come anche le onde le più considerabili, perchè il decimo uovo, cominciando dal principio del parto, e la decima onda del flusso sono i più distinti).

Ov-

Ovvero sarebbero forse quelle pera che Plinio, nel luogo allegato, chiama *decimiana*, perchè un certo *Decimus* le aveva chiamate col suo nome, secondo quello che dice il padre Arduino nella nota 6? Macrobio, nel luogo citato, le chiama *decimana*. Pontedera è Scheneidero leggono colle prime edizioni, e col lipsiense *decumana*.

(9) *Laurea*. Secondo Plinio hanno questo nome, perchè aveano l'odore dell' alloro.

(10) *Myrappia*. Così si chiamano, secondo Plinio, perchè hanno l'odore di questo profumo liquido, detto dai Greci μύρον. I Francesi hanno le *poires parfums*. Scrivasi peraltro *myrapia*.

(11) *Pruna purpurea*. Assolutamente è da rigettarsi coi codici lipsiense e polizianeo la voce *pruna*. Plinio nel luogo citato, ha le *pira purpurea*, così dette pel loro colore, e parimente le nomina il nostro Moderato nel libro

bro V, capitolo X. Nessuno ha mai nominato le *pruna purpurea*: oltre di che

---

CAPUT XI.

Aquæ dulcis, qua in condituris utitur, præparatio.

Cæterum cum eodem tempore mella, nec minus aqua mulsa in vetustatem reponi debeat, meminisse oportebit, ut cum secundarium mel de favis fuerit exceptum, ceræ statim minute resolvantur, & aqua fontana vel cælesti macerentur; expressa deinde aqua coletur, & in vas plumbeum defusa decoquatur, omnisque spurcitia cum spumis eximatur: quæ decocta, cum tam crassa fuerit quam defrutum, refrigeretur, & bene picatis lagœnis condatur. Hac quidam mella pro aqua mulsa utuntur, nonnulli etiam pro defruto in condituras olivarum; quibus quidem magis

che Columella avea già parlato delle susine.

CAPITOLO XI.

Preparazione dell' acqua dolce che si adopra ne' condimenti.

Per altro, siccome in questo medesimo tempo è da chiudersi il miele e l'acqua melata, affinchè invecchino, bisognerà ricordarsi, subito dopo che dai favi si avrà estratto il miele secondo, di ridurre in piccioli pezzi la cera, e di macerarla nell' acqua di fonte, o piovana. Spremuta poi che siasi l'acqua, si coli; e versata in un vase di piombo, si faccia bollire, e si netti da ogni immondizia e schiuma. Bollita che sia e ridotta alla densità del vin cotto sino alla diminuzione della metà, si lasci raffreddare, e si chiuda in fiaschi ben intonacati di pece. Alcuni adoprano l'acqua, in cui han-

gis idoneam censeo, quod cibarium saporem habet, nec potest languentibus pro aqua mulsa remedio esse: quoniam si bibatur, inflationem stomachi & præcordiorum facit.

CA-

hanno macerato i favi in luogo d' idromele; ed altri l' adoprano anche ne' condimenti delle olive (1) invece di vin cotto sino alla diminuzione della metà. Io credo che sia più acconcia per questi usi del vino, perchè ha un sapor nutriente. Non si può per altro darla agli ammalati (2) in luogo d' idromele, perchè bevendola genera de' flati (3) nel ventricolo e ne' precordj.

ANNOTAZIONI

al Capitolo XI.

(1) *Condituras olivarum*. A quest'uso l' adopera Columella nel capitolo XLVII di questo libro. L' idromele che si dà agli ammalati, si fà oggidì nella stessa guisa.

(2) *Languentibus*. Plinio nel libro XXXI, sez. 36 ha: *hydromeli quoque ex imbre puro cum melle temperabatur quondam, quod daretur appetentibus vini ægris ve-*

velut innocentiore potu, damnatum jam multis annis, iisdem vitiis, quibus vinum, nec iisdem utilitatibus.

(3)

CAPUT XII.

De modo hydromeli faciendi.

Itaque seposita ea, & ad condituras destinata, per se facienda erit optimo melle aqua mulso; hæc autem non uno modo componitur; nam quidam multos annos cælestem aquam vasis includunt, & sub dio in sole habent: deinde cum sæpius eam in alia vasa transfuderint, & eliquaverint (nam quoties etiam per longum tempus diffunditur, aliquod crassamentum in imo simile feci reperitur) veteris aquæ sextarium cum libra mellis miscent. Nonnulli tamen cum austeriorem volunt efficere gustum, sextarium aquæ

cum

(3) *Inflationem*. Se non si fa bollire il miele, e se non si schiuma, l'ossimele gonfia gl' intestini secondo l'avvertimento di Galeno *de morbo comitiali*.

CAPITOLO XII.

Della maniera di fare l'idromele.

Per questo si metterà a parte quest' acqua, e si serberà per condire le frutta; ma per fare l'idromele, bisognerà adoprare un ottimo miele. Sonovi varie maniere per farlo (1): imperciocchè alcuni molti anni prima serrano in vasi dell' acqua piovana, e la lasciano esposta all' aria ed al sole; e dopo di averla versata sovente in altri vasi, a oggetto di purificarla (perchè ogni qualvolta si travasa, passato che sia del tempo non poco, si trova nel fondo una materia densa simile alla feccia), uniscono una libbra di miele ad un *sextarius* di quest' acqua vecchia. Alcuni però che voglio-

cum dodrante pondo mellis diluunt, & ea portione repletam lagænam gypsatamque patiuntur per Caniculæ ortum in sole quadraginta diebus esse; tum demum in tabulatum, quod fumum accipit, reponunt. Nonnulli, quibus non fuit curæ cælestem inveterare aquam, recentem sumunt, eamque usque in quartam partem decoquunt: deinde cum refrixerit, sive dulciorem mulsam facere volunt; duobus aquæ sextariis sextarium mellis permiscent: sive austeriorem; sextario aquæ dodrantem mellis adiiciunt, & his portionibus factam in lagænam diffundunt: eamque, ut supra dixi, quadraginta diebus insolatam postea in tabulatum, quod suffumigatur, reponunt.

CA-

gliono (2) conciliare all' idromele un sapore più austero, stemperano in un *sextarius* d'acqua nove once di miele; indi con quest' idromele riempiono un fiasco intonacato di gesso, e al nascer della canicola, lo lasciano esposto al sole per quaranta giorni, e poi lo mettono sopra un tavolato, ove possa giungere il fumo. Altri che non ebbero la cura di lasciar invecchiare l'acqua piovana, la prendono anche nuova, e la fanno bollire sino alla diminuzione di tre quarti; e lasciata raffreddare, se vogliono un idromele molto dolce, mescolano un *sextarius* di miele (3) a due *sestarii* di acqua, o nove once di miele in un *sextarius* di acqua, se il vogliono più austero; e fatto che l'abbiano secondo queste dosi, lo versano in un fiasco, e come dissi di sopra, lo lasciano esposto al sole per quaranta giorni, e poi lo mettono sopra un tavolato esposto al fumo.

ANNOTAZIONI

AL CAPITOLO XII.

(1) *Non uno modo*. Plinio nel libro XXII, sezione 51 ha: *duo genera ejus, subitæ & recentis, alterum inveteratæ. Repentina despumato melle præclaram utilitatem habet in cibo ægrotantium levi:* e nella sezione 52: *inveteratæ usum damnavere posteri, minus innocentem aqua, minusque vino firmam. Longa tamen vetustate transit in vinum*. L'uso dell'idromele si è mantenuto per lungo tempo prima che presso le varie popolazioni fossero conosciute le viti. Nel *medio* ævo si chiamava *medus*, *medo* e *meda*, come insegna Cangio nel *Glossario*. Insegna Fortis nel suo Viaggio in Dalmazia tomo II, che presso alcuni Slavi si fa col miele una certa bevanda chiamata col nome di *Scerbet*. Quelli che vogliono fare un'acqua dolce, e che si avvicini alle proprietà del vino, vi aggiungono del fer-

fermento, o delle fecce di vino, o dell'orzo arrostito, o delle raschiature di legno, od altri aromati. Gli Spagnuoli preparano una bevanda, detta da essi *Aloxa*, e la fanno col miele, coll'acqua, aggiungendovi anche delle scorze di cedro. Veggasi Fabroni dell'arte di fare i vini Osservazione 24 e 25.

(2) *Nonnulli tamen cum*. Dicasi col codice sangermanense: *nonnulli tamen qui austeriorem*.

CAPUT XIII.

De casei servandi, quarumdemque herbarum condiendarum modo.

Caseo usibus domesticis praeparando, hoc maxime idoneum tempus est, quo & caseus seri minimum remittit: & ultimo tempore, cum iam exiguum lactis est, non tam expedit operas morari ad forum fructibus deferendis: & sane saepe deportati per aestum, acore vitiantur: itaque praestat eos hoc ipso tempore in usum conficere; id autem ut quam optime fiat opilionis officium est, cui septimo libro praecepta dedimus, quae sequi debeat. Sunt etiam quaedam herbae, quas appropinquante vindemia condire possis, ut portulaca, & olus cordum, quod quidam sativum battim vocant; hae herbae diligenter purgantur, & sub umbra expanduntur: deinde quarto die sal in fundis fideliarum substernitur: & separatim unaquaeque earum componitur, acetoque infuso iterum sal superponitur; nam his herbis muria non convenit.

CA-

CAPITOLO XIII.

Del modo di conservare il formaggio, e della maniera di condire alcune erbe.

Il tempo il più acconcio per far il formaggio per gli usi della casa è questo, perchè il formaggio dà pochissima quantità di siero (1): per contrario antecedentemente a questo tempo v' è poco latte; e non giova (2) perder inutilmente le giornate portando questa specie di frutto al mercato; poichè accade sovente che trasportando il formaggio nella state, diventi acido e si guasti. Per uso della casa adunque quest' è il tempo propizio di farlo. L' uffizio di farlo a dovere appartiene al pastore, cui nel settimo libro (3) prescrivemmo quanto debbe eseguire. Sonovi anche alcune erbe che si possono condire in vicinanza della vendemmia, come la porcellana, e l' *olus cordum* che alcuni chiamano batide coltivata (4). Queste erbe si nettano con diligenza, e si distendono all' ombra: indi, dopo quattro giorni, si distribuisce ognuna sopra uno strato di sale posto

sul fondo dei fiaschi, e dopo di averle bagnate coll'aceto, sopra vi si mette uno strato di sale, perchè la salamoia non è buona per queste erbe.

ANNOTAZIONI

AL CAPITOLO XIII.

(1) *Seri minimum*. Quando il latte fa poco siero, si estrae maggior quantità di formaggio; e siccome in tempo di primavera il latte è più acquoso, così somministra minor quantità di cacio e di butiro.

(2) *Non tam expedit*. Gesnero inclinerebbe a leggere *tum non expedit*, onde si avessero due cause, una che consiste nella poca quantità del latte, e l'altra che non giova occupar persone per un piccolo oggetto.

(3) Veggasi il capitolo VIII del libro VII ove

ove si parla della maniera di fare il formaggio.

(4) *Sativum battim.* Dicasi col sangermanense *sativam battim*. Intorno a questa veggasi il capitolo VII di questo libro.

CAPUT XIV.

Quomodo poma & pyra insolentur.

Hoc eodem tempore, vel etiam primo mense Augusto, mala & pira dulcissimi saporis mediocriter matura eliguntur, & in duas vel tres partes arundine, vel osseo cultello divisa in sole ponuntur, donec arescant. Eorum si est multitudo, non minimam partem cibariorum per hiemem rustici vindicant; nam pro pulmentario cedit, sicuti ficus, quæ cum arida seposita est, hiemis temporibus rusticorum cibaria adiuvat.

CA-

CAPITOLO XIV.

Della maniera di seccare al sole le poma e le pera.

In questo medesimo tempo, od anche nel principio del mese di agosto si raccolgono le pera e le poma dolcissime, ma mediocremente mature, e dopo di averle tagliate in due, o tre parti colla canna, o con un coltello di osso (1), si mettono a seccarsi al sole. Se se ne hanno molte, faranno una gran parte del nodrimento de' contadini nell' inverno (2), e si potranno sostituire ad altri cibi (3), come i fichi, i quali appassiti e messi in serbo, fanno nell' inverno parte del cibo dei contadini.

AN-

ANNOTAZIONI

AL CAPITOLO XIV.

(1) *Osseo cultello*. Se si tagliassero i pomi con un coltello di metallo, nascerebbero due inconvenienti: l'umidità dei pomi annerisce il metallo, e la ruggine che contrae tosto, si comunicherebbe anche ai pomi, come ognuno può accertarsene coll'esperienza.

(2) *Rustici vindicant*. Gesnero interpreta *servant*, *compendii faciunt*. Ma nemmeno così va bene: forse va detto *rustici sibi vindicant*. Nel sangermanense si ha *rusticis*.

(3) *Pulmentario cedit, sicuti ficus*. Plinio nel libro XV, sezione 21 ha: *ficis mollis omnibus tactus: maturis frumenta intus. succus maturescentibus lactis, pectoris mellis. Senescunt in arbore, anusque destillant gummium lacryma. Siccas honos laudatus servat in capsis ... at ubi copia abundat,*

dat, implentur orcæ in Asia, cadi autem in Ruspina Africæ urbe, panisque simul & obsonii vicem implent. ut pote cum Cato cibaria ruris operariis juxta ceu lege sanciens, minui jubeat per fici maturitatem. Cum recenti fico salitis vice casei vesci, nuper excogitatum est; ove le antiche edizioni hanno primicramente: *gummi modo lacrymam, siccanturque. Honos laudatas servat in capsis:* a questo luogo Pinziano voleva leggere: *Mos laudatas servandi in capsis:* indi le accennate edizioni hanno: *per fici maturitatem. cum & obsonii vicem habeant recentes ficus. Sale siccatis & casei loco vesci, &c.* Nel codice toletano Pinziano trovò scritto *cum recenti fico salis vice caseo vesci, nuper &c.* quindi Schneidero così correggerebbe questo luogo: *per fici maturitatem, cum & obsonii vicem habeant recentes ficus. Cum recenti fico salis vice caseo vesci, &c.* " In vulgari lectione, così continua Schneidero, Harduinis salitis interpretatur carnibus solitis, atque ita statuere oportet caseum cum recen-

centi fico semper fuisse una comestum. Saltem illa verba media: *cum & obsonii vicem habeant recentes ficus* ge-

---

CAPUT XV.

De ficis aridis.

Ea porro neque nimium victa, neque immatura legi debet, & in eo loco expandi, qui toto die solem accipiat; pali autem quatuor pedibus inter se distantes figuntur, & perticis iugantur; factæ deinde in hunc usum cannæ iugis superponuntur, ita ut duobus pedibus absint a terra, ne humorem, quem fere noctibus remittit humus, trahere possint: tunc ficus iniicitur, & crates pastorales culmo, vel carice, vel filice texsæ ex utroque latere super terram planæ disponuntur, & cum sol in occasum fuerit, erigantur, & inter se acclives testudineato te-

genuina Plinii verba esse censeo & restituenda. Antea enim de siccis tantum affirmaverat, eas obsonii vicem implere „.

CAPITOLO XV.

Dei fichi secchi (1).

Il fico debbesi raccogliere quando non è nè troppo maturo, nè troppo verde, e distendersi in quel luogo, ove il sole dura tutto il giorno. A quest' oggetto si piantano in terra de' pali distanti tra di loro quattro piedi, e si aggiogano per mezzo di pertiche: indi si coprono questi gioghi con canne fatte a bella posta, che si tengono lontane da terra due piedi, affinchè i fichi non possano attirare l' umidità della terra, che questa esala quasi in tutta la notte (2): poi si distribuiscono sopra le canne i fichi, e si distendono sopra la terra a sinistra ed a destra dei graticcii da pastore, tessuti di stoppia, o di carice, o

di

tecto, more tuguriorum, inarescentem ficum a rore, & interdum a pluvia defendant; nam utraque res prædictum fructum corrumpit. Cum deinde aruerit, in orcas bene picatas meridiano tempore calentem ficum condere, & calcare diligenter oportebit, subiecto tamen arido fœniculo, & iterum vasis repletis superposito: quæ vasa confestim operculare, & oblinire convenit, & in horreum siccissimum reponi, quo melius ficus perennet. Quidem lectis ficis pediculos adimunt, & in sole expandunt: cum deinde paulum siccatæ sunt, antequam indurescant, in labra fictilia vel lapidea congerunt eas: tum pedibus lotis in modum farinæ proculcant, & admiscent torrefacta sesama cum aniso Ægyptio, & semine fœniculi, & cymini; hæc cum bene proculcaverint, & totam massam comminutæ fici permiscuerint, modicas offas foliis ficulneis involvunt, ac religatas iunco vel qualibet herba offas reponunt in crates, & patiuntur siccari: deinde cum

pe-

di felce, che s' innalzano quando il sole tramonta (3); ed inclinato l' uno all' altro (4) a modo di volta ed a guisa delle capanne, preservano i fichi che si appassiscono (5) dalla rugiada ed alle volte anche dalla pioggia, perchè ambedue guastano questo frutto. Seccati che siensi bisognerà rinserrarli ancor caldi pel calore del mezzodì (6) in vasi ben intonacati di pece, e calcarli con diligenza sopra uno strato di fenocchio secco, e ricoprirli di uno simile, quando i vasi saranno pieni. Ciò fatto, si copriranno sul momento questi vasi, s' intonacherà di pece il coperchio, e si trasporteranno in un granaio secchissimo, onde si conservino meglio e lungamente. Alcuni, dopo avere raccolti i fichi, tolgono ad essi i picciuoli, e li distendono al sole; e seccati che siensi alcun poco, avanti che s' induriscano, gli ammucchiano in bacini di terra cotta, o di pietra; indi, dopo di essersi lavati i piedi, li calcano, come si fa colla farina, mescendovi del sesamo arrostito, dell' aniso di Egitto, del seme di fenocchio e di cimino. Quando hanno ben

cal-

peraruerint, picatis vasis eas condunt. Nonnulli hanc ipsam formam fici orcis sine pice includunt, & oblita vasa clibano vel furno torrefaciunt, quo celerius omnis humor excoquatur: siccatam in tabulatum reponunt, & cum exegerit usus, testam comminuunt: nam duratam massam fici aliter eximere non possunt; alii pinguissimam quamque viridem ficorum eligunt, & arundine vel digitis divisam dilatant, atque ita in sole arescere patiuntur, quas deinde bene siccatas meridianis teporibus, cum calore solis emollitæ sunt, colligunt: & ut est mos Afris, atque Hispanis, inter se compositas comprimunt, in figuram stellarum, flosculorumquæ, vel in formam panis redigentes: tum rursus in sole assiccant, & ita in vasis recondunt.

CA-

calcato co' piedi questi ingredienti, e che non hanno fatto che una sola massa coi fichi polverizzati, fanno delle masse mediocri che inviluppano colle foglie di fico; e dopo di averle legate col giunco, o con qualsivoglia altra erba, le mettono a seccare sopra craticcii; e quando sono ben secche, le chiudono in vasi intonacati di pece. Alcuni mettono questa farina di fico (7) in vasi non impegolati, e dopo averli serrati, la fanno seccare o in una tegghia, od in un forno, affinchè svapori più celeramente tutta l'umidità; e quando è secca, la mettono sopra un tavolato. Se poi vogliono adoperarla, rompono il vase di terra cotta, attesochè altrimenti non potrebbero tirar fuori l' indurita massa de' fichi. Altri scelgono qualunque grassissimo fico verde, e lo dividono in due parti colla canna, o colle dita, e così dilatato lo mettono ad appassirsi al sole. Dopo che si è ben seccato al calore del mezzodì, e che l'ardor del sole lo ha ammollito, si raccoglie unitamente agli altri fichi; e, come accostumano 'gli Africani e gli Spagnuoli, gli uniscono vicendevolmente

e li comprimono, per far ad essi prendere la figura di una stella o di un picciolo fiore, ovvero quella di un pane (8); e nuovamente li seccano al sole (9); e poi li chiudono dentro i vasi.

ANNOTAZIONI

AL CAPITOLO XV.

(1) Pare che questo capitolo non debba andare disgiunto dal precedente.

(2) *Noctibus remittit humus.* Columella segue l'opinione del suo secolo, il quale faceva derivare la rugiada dalla terra. Ma oggidì sappiamo che il calore estrae dalle piante e dalla terra l'umidità, e ch'è attirata in aria, ove condensata dal raffreddamento dell'aria, precipita abbasso in tempo di notte, e ritornando al luogo d'onde era partita, bagna le piante e la terra.

(3)

(3) *In occasum fuerit*. Einsio *Advers*. III, pagina 459 corregge *in occasum vergit*: lezione è questa che si adotterebbe, se fosse fiancheggiata da qualche codice: contentiamoci però di quella del sangermanense *in occasu fuerit*; di cui è a maravigliarsi che Einsio non ne abbia fatto cenno.

(4) *Acclives*. Barzio *ad Claudianum* pagina 35 voleva leggere *acclines*: il sangermanense ha *adclives*; ma Einsio nel citato luogo, lesse *acclines*; e così appunto si dica.

(5) *Inarescentem ficum*. Nelle prime edizioni si ha *virescentem*, e nel sangermanense *viscentem*; ma siccome questo stesso codice mette quasi verso il fine di questo capitolo *viescere* in luogo di *arescere*, così non abbiamo bilanciato a dire anche qui *viescentem*. Dal verbo *viescere* nasce la voce *viesus*, di cui si serve Cicerone *de Senectute* capitolo 21 parlando delle frutta mature e vicine a cadere.

(6) *Meridiano tempore*. Dicasi con Einsio *meridiano tepore*. Sovente in questi autori si è confusa la voce *tepore* con *tempore*. Verso il fine di questo capitolo si ha: *bene siccata meridianis teporibus*.

(7) *Formam fici*. Piuttosto è da dirsi colle prime edizioni, e col codice sangermanense *farinam fici*, lo che è approvato da Gesnero, da Einsio, nel luogo allegato, e da Schneidero. Veggasi Palladio al mese di marzo capitolo X intorno alle varie maniere di seccare i fichi, e così pure i Georgici greci X, sezione 54.

(8) *In formam panis*. Tra gli altri insegna s. Girolamo *in cap. I. Oseæ & cap. 6. Ezechielis* che i Greci riducevano i fichi secchi ad una massa che aveva la figura di un mattone. Merita a questo luogo di essere riferito un passo di Crescenzio V. 10. " Secundum Hispanorum morem hoc modo. Siccentur mediocriter & optime refrigeratæ in vase aliquo componantur & pondera-

tæ

tæ bene serventur. Ficus siccæ, quas Cesenates optimas habent, procurantur hoc modo ab eis. Colliguntur ficus grassulæ mediocriter maturæ & ad solem per biduum integræ dimittuntur, deinde pinguiores scinduntur per medium ex transverso, & iterum parte inferiori seu interiori conversa ad solem duobus vel tribus diebus siccentur, vel duabus simul junctis ac iterum duobus vel tribus diebus ad solem relictis tandem in testa ponantur, & iterum ad solem triduo dimittunt, deinde in scrinio per 15 dies tenentur, & postea iterum ad solem, si necessarium videbitur, reponuntur, quibus postea refrigeratis in aliquo vase stricte fortiter ponderantur & cave, cum siccantur, ut imbrem & pluviam unquam tangant „.

(9) *In sole assicant*. Einsio dalla lezione del sangermanense: *in sole atque siccant & vasis recundunt*, faceva che il testo fosse: *in sole æque siccant*.

CAPUT XVI.

De flaccescendæ uvæ modo, & de sorborum conservatione.

Similem curam uvæ desiderant, quas dulcissimi saporis albas, maximis acinis, nec spissis, luna decrescente, sereno & sicco cælo post horam quintam legi oportet, & in tabulas paulisper porrigi, ne inter se pondere suo pressæ collidantur: deinde aheno, vel in olla nova fictili ampla, præparatam lixiviam cineris sarmenti calefieri convenit; quæ cum fervebit, exiguum olei quam optimi adiici, & ita permisceri: deinde uvas pro magnitudine binas, vel ternas inter se colligatas in ahenum fervens demitti, & exiguum pati, dum decolorentur; nec rursus committere ut excoquantur: nam quadam moderatione temperamentoque opus est. Cum deinde exemeris, in crate disponito rarius quam ut altera alteram

con-

CAPITOLO XVI.

Del modo di appassire l' uva, e della conservazione delle sorbe.

Le uve ricercano le medesime cure. Bisogna raccogliere le bianche di un dolcissimo sapore, che hanno grani grossissimi, non densi, e ciò è da farsi nel calar della luna, in un tempo sereno e secco, e dopo la quinta ora del giorno: dopo si terranno distese per qualche tempo sopra tavole, ma in maniera che non si freghino le une colle altre comprimendosi col proprio peso: poi converrà riscaldare in una caldaia, o in una pignatta nuova e grande di terra cotta una lissiva preparata di cenere di sarmenti (1), la quale, quando bollirà, vi si verserà un poco di olio ottimo, e si mescerà il tutto insieme: indi si getteranno nella caldaia bollente due, o tre grappoli di uva legati insieme, secondo che saranno grossi, e si lascierà che poco vi restino dentro, e ciò fino a tanto che abbiano cangiato colore (2), senza per altro per-

contingat: post tres deinde horas, unamquamque uvam convertito, nec in eodem vestigio reponito, ne in humore, qui defluxerit, corrumpatur: noctibus autem contegi debent quemadmodum fici, ut a rore vel pluvia tutæ sint: cum deinde modice aruerint, in vasa nova sine pice operculata; & gypsata, sicco loco reponito. Quidam uvam passam foliis ficulneis involvunt, & assiccant: alii foliis vitigineis, nonnulli plataninis semivietas uvas contegunt, & ita in amphoras recondunt. Sunt qui culmos fabæ exurant, & ex eo, quod eremaverint, cinere lixiviam faciant, deinde in lixiviæ sextarios decem salis tres cyathos, & olei cyathum adiiciant, tum adhibito igne calefaciant, & cætera eodem modo administrent: quod si videbitur in aheno parum inesse olei, subinde quantum satis erit adiiciatur, quo sit pinguior & nitidior uva passa. Eodem tempore sorba manu lecta curiose in urceolos picatos adiicito, & opercula picata imponito,

& gy-

mettere che si cuocano; per lo che sarà mestieri d'una qualche moderazione e di un certo mezzo. Quando gli avrai cavati fuori, distribuiscili sopra un craticcio (3); ma fa che un grappolo sia distante dall' altro, onde non si tocchino. Dopo tre ore rivolgerai ognuno, evitando di metterli in quel luogo che prima occupavano, affinchè non si corrompano mettendoli nel primo luogo, ove avevano mandato fuori dell' acqua. In tempo di notte deggionsi coprire, come si è fatto de' fichi, onde sieno difesi dalla rugiada e dall' acqua. Seccatisi alquanto, si mettono in vasi nuovi senza pece, ma con un coperchio intonacato di gesso, e si ripongono in un luogo secco. Alcuni involgono l' uva in foglie di fico per farla seccare; altri coprono i grappoli, appassiti per metà, con foglie di vite, ed altri con quelle di platano (4), e poi li chiudono dentro le anfore. Sonovi di quelli che bruciano dei gambi di fava, e che fanno poi con questa cenere una lissiva (5); dopo di che in dieci *sestarii* di questa lissiva mettono tre *cyathi* di sale ed uno di olio; poi la fanno bolli-

re

& gypso linito, tum scrobibus bipedaneis sicco loco intra tectum factis, urceolos ita collocato, ut oblita ora eorum deorsum spectent: deinde terram congerito, & modice desuper calcato. Melius est autem pluribus scrobibus pauciora vasa distantia inter se disponere; nam in exemptione eorum dum unum tollis, si reliqua commoveris, celeriter sorba vitiantur. Quidam hoc idem pomum etiam in defruto commode servant, adiecto spissamento aridi fœniculi, quo deprimantur ita sorba, ut semper ius supernatet, ac nihilominus picata opercula diligenter gypso linunt, ne possit spiritus introire.

CA-

re; e nel resto, fanno quanto dicemmo di sopra. Che se si vedrà esservi nella caldaia poco olio, se ne aggiungerà tratto tratto quanto farà mestieri, onde l' uva passa sia più grassa e più lucente (6). Nel medesimo tempo si raccolgono colla mano e si scelgono le sorbe, e si mettono in piccole mezzine intonacate di pece con coperchi del paro impegolati e intonacati di gesso: dopo si sprofondino in fosse di due piedi scavate dentro la casa (7) in un luogo secco; e facciasi in guisa che le bocche di queste mezzine sieno bene otturate, perchè debbono guardare abbasso: coprile dopo di terra che moderatamente calcherai coi piedi. Sarà per altro meglio moltiplicare il numero delle fosse, che interrare parecchi vasi in una fossa; perchè estraendone uno, si movono gli altri, con che si fa che le sorbe si guastino presto. Alcuni conservano anche ottimamente questo frutto nel vin cotto, ed altri nella sapa, aggiungendovi un buon pugno di fenocchio secco, che comprimono ne' vasi, onde le sorbe sieno sempre coperte dal liquido; lo che non impedisce che non si ot-

turino diligentemente col gesso i coperchi impegolati, affinchè l'aria non possa penetrare.

ANNOTAZIONI

AL CAPITOLO XVI.

(1) *Lixiviam cineris.* Havvi in Plinio libro XV, sezione 18: *quidam ut passas faciant, in cinere lixivio tingunt; protinus quam detraxere vitibus mox in sole siccant: tum foliis, ut supra dictum est, involutas vinaceis stipant.* In due codici parigini si ha *sarmenti vi*; laonde Abramo Gronovio legge *cineris sarmentitii.*

(2) *Exiguum pati.* Si sottintende *inesse.*

(3) *In crate disponito.* Si ha nei due codici polizianeo e sangermanense *in canteriis disposito.* Forse così va detto. Anche nel libro XI, capitolo III adopera per un altro uso questi *canterii;* e nell'antecedente capitolo prescri-

scrive che si secchino i fichi sopra i gioghi, ossia *canterii*.

(4) *Plataninis*. Plinio nel luogo allegato dice: *Græci hoc idem platani foliis aut vitis ipsius aut fici uno die in umbra siccatis, atque in cado vinaceis interpositis*.

(5) *Cremaverint*. Anche Gesnero si accorse che il testo era alterato; e perciò voleva leggere: *ex ejus, quod... cinere*. Si sa che si dice *cinerem lixivium*, e *cinerem lixiviam*, ma non mai *cineream lixivam*. Abramo Gronovio corregge così *cinerem lixivam*. Nel codice sangermanense si ha *cineream lixiviam*, e perciò è da dirsi o *cinerem lixivium*, ovvero *cineream lixiviam*. Preferiscasi col sangermanense quest'ultima maniera.

(6) *Quo sit pinguior*. Plinio nel libro XIV, sezione 11 segue il medesimo processo. Dalecampio, nelle sue annotazioni a Plinio dice, che a Monpellieri si appresta oggidì l'uva passa nella medesima guisa.

(7) *Intra tectum*. Leggesi in Plinio libro XV, sezione 18, num. 3. *Sorba quoque & scrobibus, gypsato operculo, duum pedum terra superinducta, in loco aprico, inversis vasis: & in doliis, ut uvas cum ramis suspendi*: al qual luogo avverte molto saviamente Pinziano che così sono da collocarsi le parole: *& scrobibus duum pedum, gypsato operculo, terra superinducta*. Ed al num. 4 ha: *Plerique vero in scrobe duum pedum altitudinis arena substrato & fictili operculo, dein terra operto*. Havvi in Palladio II, 15: *Sorba servantur hoc gene-*

CAPUT XVII.

De modo faciendi aceti cum ficis.

Sunt quædam regiones, in quibus vini, ideoque etiam aceti penuria est; itaque hoc eodem tempore ficus viridis quam maturissima legenda est, utique etiam si iam

nere. Lecta duriora ac posita, ubi mitescere cœperint, fictilibus usque ad plenum clauduntur urceolis, gypso desuper tectis, & bipedanea scrobe loco sicco sub sole merguntur ore perverso & desuper epissius terra calcatur. Apparisce dunque che le parole del testo *intra tectum* sieno viziose, perchè queste forse vanno fatte in un luogo esposto al sole ed all'aria aperta, non già dentro la casa. Ma nel capitolo XIV di questo libro si fanno per uno stesso oggetto delle fossette di tre piedi in un luogo secchissimo della casa.

CAPITOLO XVII.

Della maniera di fare l'aceto coi fichi.

Sonovi alcuni paesi, ne' quali manca il vino, e per conseguenza anche l'aceto (1). In questo medesimo tempo adunque si raccolgano i fichi verdi, ma maturis-

si-

iam pluviæ incesserunt, & propter imbres in terram decidit: quæ cum sublecta est, in dolium vel in amphoras conditur, & ibi sinitur fermentari: deinde cum exacuit, & remisit liquorem, quicquid est aceti diligenter colatur, & in vasa picata bene olida diffunditur. Hoc primæ notæ acerrimi aceti usum præbet, nec unquam situm aut mucorem contrahit, si non humido loco positum est. Sunt qui multitudini studentes aquam ficis permisceant, & subinde maturissimas ficus recentes aniiciant, & patiantur in eo iure tabescere, donec satis acris aceti sapor fiat: postea in iunceis fiscellis, vel sparteis saccis percolant, liquatumque acetum infervefaciunt, dum spumam & omnem spurcitiam eximant: tum torridi salis aliquid adiiciunt, quæ res prohibet vermiculos, aliave innasci animalia.

CA-

simi, ed anche quelli che saranno caduti in terra per le piogge, caso che queste sieno già venute; e dopo di averli raccolti, si chiuderanno in botti, ovvero in anfore, ove si lasciano fermentare; indi inacetiti che siensi, e che abbiano mandato fuori la loro acqua, si colerà con diligenza quanto vi sarà di aceto, e si verserà in vasi che abbiano contratto bene l' odore della pece, di cui saranno stati spalmati (2). Questo liquore è un buon aceto di prima qualità, il quale non contrae mai nè odore di tanfo, nè di muffa, quando non si metta in un luogo umido. Sonovi alcuni che guardano più alla quantità, che alla qualità dell' aceto; e perciò versano sopra i fichi dell' acqua, rimettendone tratto tratto di maturissimi; e lasciano, che si consumino cogli altri nel medesimo liquido, fino a che questo abbia acquistato il sapore di un aceto bastantemente acre: dopo di che lo colano attraverso piccioli panieri di giunco, o in sacchi di ginestra di spagna (3), e lo fanno bollire sino a che, non getta più immondizie, o schiuma: poi vi aggiungono un po-

co di sale arrostito, per impedire che si generino i vermicelli, od altri animali (4).

ANNOTAZIONI

AL CAPITOLO XVII.

(1) *Penuria*. Plinio nel libro XIV, sezione 19 attesta che con varie frutta ed anche coi fichi si fa il vino; e che fermentando questa specie di vino, si cangia anche in aceto, che da esso e da Orazio è molto bene chiamato *vini vitium*. Nel luogo citato accerta parimente che coi fichi di Cipro si fa un eccellentissimo vino. Palladio insegna la maniera di fare l'aceto colle poma, pera e sorbe.

(2) *Picata bene olida*. Nel capitolo 38 di questo libro disse: *amphoras bene picatas & bene olidas*.

(3) *Sparteis saccis*. Nel capitolo XV del libro

bro IX disse: *tenui vimine rarius contextus saccus inversæ metæ similis, qualis est quo vinum liquamus*. Veggasi il capitolo XIX di questo libro.

(4) *Vermiculos*. Cioè le larve di varie mosche. Avvertì già Aristotile che dal vino acido nascono quegli animalucci chiamati da esso Κώνωπα. A' nostri giorni si sono veduti nell'aceto per mezzo del microscopio dei minuti animali, chiamati infusorii.

CAPUT XVIII.

De rebus quæ ad vindemiandum parare oportet.

Quamvis priore libro, qui inscribitur Villicus, iam diximus quæ ad vindemiam præparanda sunt, non tamen alienum est etiam villicæ de iisdem rebus præcipere, ut intelligat suæ curæ esse debere; quæcumque sub tecto administrantur circa vindemiam. Si ager amplus, aut vineta, aut arbusta grandia sunt, perenne fabricandæ decimodiæ, & trimodiæ, & fiscellæ texendæ, & picandæ, nec minus falculæ, & ungues ferrei quamplurimi parandi, & exacuendi sunt, ne vindemiator manu distringat uvas, & non minima fructus portio dispersis acinis in terram dilabatur. Funiculi quoque fiscellis aptandi sunt, & lora trimodiis: tum lacus vinarii, & torcularii, & fora, omniaque vasa (si vicinum est mare) aqua ma-

CAPITOLO XVIII.

Di quanto occorre preparare per la vendemmia.

Quantunque abbiamo detto nel libro precedente (1), intitolato il castaldo, ciò che fa mestieri preparare per la vendemmia, non è fuori di luogo dire ancor qui quanto sopra questa materia ha da fare la castalda, affinchè sappia qual cura addimandano tutte quelle cose che si fanno dentro la casa e che sono relative alla vendemmia. Se la tenuta è molto estesa, e se i vignetti, o i piani degli alberi maritati alle viti sono considerabili, bisogna fabbricare in tutto il corso dell' anno (2) dei vasi di dieci *modii* e di tre, tessere de' piccioli panieri ed impeciarli (3): si apprestano altresì delle falciuole, o altri simili ferri curvi in grandi quantità, i quali si agguzzano, affinchè i vendemmiatori non istrappino colla mano i grappoli e non gli stringano, acciocchè una gran parte di frutto non si perda, cadendo in terra i gra-

marina; si minus, dulci eluenda sunt, & commundanda, & diligenter assiccanda, ne humorem habeant. Cella quoque vinaria omni stercore liberanda, & bonis odoribus suffienda, ne quem redoleat fœtorem, acoremve. Tum sacrificia Libero, Liberæque, & vasis pressoriis quam sanctissime castissimeque facienda: nec per vindemiam ab torculari aut vinaria cella recedendum est, ut omnia, qui mustum conficiunt, pure mundeque faciant; ne furi locus detur præsentem fructum intercipiendi. Dolia quoque, & seriæ, cæteraque vasa ante quadragesimum vindemiæ diem picanda sunt, atque aliter ea quæ demersa sunt humi, aliter quæ stant supra terram; nam ea quæ demersa sunt, ferreis lampadibus ardentibus calefiunt, & cum picem in fundum destillavit, sublata lampade, rutabulo ligneo, & ferrea curvata radula ducitur, quod destillavit, aut quod in lateribus hæsit: deinde penicillo detergitur, & ferventissima pice infusa novo

ni. Bisogna ancora attaccar delle corde ai panieri e delle coregge ai vasi di tre *modii*: indi i tini, i vasi che ricevono le spremiture del torchio (4), la piazza del torchio, e tutti gli altri vasi, si lavino coll' acqua di mare (5), se il mare è vicino; diversamente si lavino e si nettino coll' acqua dolce, e diligentemente si asciughino, affinchè non restino umidi. Bisogna ancora nettare da ogni sporcizie la cantina (6) e profumarla di buoni odori, onde non senta di puzzore, o di acido. Poi si faranno piamente e castamente dei sacrifizj in onore di Liber (7), di Libera e degli strumenti del torchio (8). Nel tempo della vendemmia non si allontanerà dal torchio, nè dalla cantina, acciocchè quelli che fanno il mosto lo facciano con nettezza, come anche perchè i ladri non abbiano occasione di rubare una porzione di frutto (9). Le botti parimente, gli orcii e gli altri vasi s' impegolano quaranta giorni (10) avanti la vendemmia, e i vasi che si sprofondano in terra (11) vanno impeciati altramenti da quelli che stanno sopra terra; perchè quelli che si sprofon-

alio rutabulo & scopula picatur. At quæ supra terram consistunt, complures dies antequam curentur in solem producuntur; deinde cum satis insolata sunt, in labra convertuntur, & subiectis parvis tribus lapidibus suspenduntur, atque ita ignis subiicitur, & tamdiu incenditur, donec ad fundum calor tam vehemens perveniat, ut apposita manus patiens eius non sit: tum dolio in terram demisso, & in latus deposito, pix ferventissima infunditur, volutaturque, ut omnes dolii partes linantur. Sed hæc die quieto a ventis fieri debent, ne admoto igne, cum afflaverit ventus, vasa rumpantur. Sunt autem satis sesquicullearibus doliis picis duræ pondo vicenaquina; nec dubium, quin si quinta pars picis brutiæ in universam cocturam adiiciatur, utilissimum sit omni vindemiæ.

CA-

dano, si riscaldano con lampadi di ferro accese (12); e quando per mezzo di queste lampadi si è fatto stillare nel fondo del vase la pece (13), si levano e con una spatola di legno e con una radimadia di ferro curvata si sparge per l' interno del vase la pece stillata, o si distacca quella ch' è attaccata ai lati; indi con uno strofinaccio si netta il vase, e versandovi dentro della pece bollentissima s' intonaca con un' altra spatola, o con una granatuzza (14). Ma quei vasi che stanno sopra terra, si lasciano esposti al sole per molti giorni avanti d' impeciarli: poi quando sono soleggiati abbastanza, si rivolgono coll' apertura abbasso, e si tengono così sospesi per mezzo di tre picciole pietre, sopra le quali poggiano: poi si accende per di sotto il fuoco, il quale si mantiene acceso fino a che giunga al fondo del vase un calore tanto forte, che applicandovi la mano si sia in necessità di ritirarla. Ciò fatto, si rovescia la botte, si mette in terra, si poggia sui lati, e dentro vi si versa della pece bollentissima, la quale si fa rotolare, affinchè tutte le parti del-

la

la botte sieno intonacate. Ma tutte queste operazioni sonosi da fare in giorni quieti e non ventosi, onde i vasi non si rompano quando soffia il vento sopra il fuoco acceso. Venticinque libbre di pece dura bastano per intonacare una botte della capacità di un *culleus* e mezzo; e non v'ha dubbio che aggiungendo al totale della pece che si fa cuocere un quinto di questa tratta dai *Brutii* (15) non sia utilissima per tutta la vendemmia che si metterà in queste botti.

ANNOTAZIONI

AL CAPITOLO XVIII.

(1) Veggasi il capitolo II del libro XI.

(2) *Perenne*. Alcuni dubitano dell'integrità di questa parola: in tre codici si ha *perennie*, e nel pontederiano *pere*. E' forse da dirsi: *bennæ fabricandæ*, *decimodiæ*, *trimodiæ*, & *fiscellæ texendæ*?

(3)

(3) *Et picandæ*. Gesnero dice che questi panieri destinati a raccogliere l'uva, ed a trasportarla hanno da essere impegolati, onde non esca il succo; e le paragona alle mezzine, ed alle anfore di ginestra di Spagna mentovate da Catone nel capitolo XI.

(4) *Et torcularii*. Ursino voleva leggere: *& ita torcularia*, perchè nel libro XI, capitolo II si ha: *torcularia & fora diligenter emendata & lota*.

(5) *Aqua marina*. Nel luogo testè mentovato adopera Columella a quest'uso l'acqua di mare, od anche la salsa. I Georgici greci vogliono che si aprano i torchj venti giorni avanti la vendemmia; onde sieno ventilati, che sieno spruzzati anche coll'acqua di mare, e poi profumati.

(6) *Cella quoque vinaria*. Avverte parimente anche Teofrasto *de Causis Plantarum* VI, 28 che il vino, egualmente che l'olio, contraggono facilmente ogni odore. La cantina vien messa all'

all'ordine avanti la vendemmia dai Georgici greci nel luogo accennato, da Catone nel capitolo III da Varrone nel libro I, Capitolo XI, da Columella nel libro I, capitolo VI, e da Palladio I, 18. Nel foglio periodico, intolato *Journal œconomique decemb.* 1766, pagina 547 si descrive e si dipinge la forma delle botti e della cantina, senza aver alcun ricorso ai nostri autori.

(7) *Liber*. Quest'è il soprannome di Bacco, che i Pagani consideravano come il dio della libertà, sia perchè aveva restituita la libertà alla sua patria, sia perchè il vino scaccia ogni triste pensiere.

(8) *Vasis pressoriis*. Dunque ai vasi, egualmente che agli dei si offrivano sacrifizj. Non pare probabile che Columella voglia che si onorino i vasi. Ma, e che è da dirsi dei *sacrificantibus reti suo*, come leggesi nel profeta, e di quelli che facevano lo stesso alla scimitarra ed all'asta? Voleva dunque

que Gesnero che si dicesse *e vasis pressoriis*, i quali secondo che dice Gesnero, *ad vinum exprimendum adhibentur, & per sacrificium illud quasi initiantur & consecrantur*. V' è forse qui nascosto il nome di qualche genio, o demonio? ovvero fu scritto *Libero Liberæque vitis repertoribus*, come si ha nell' accennato luogo di Varrone " Sacrificium, dice Schneidero, credo intelligi, quod *Sacrimam* vocatum refert Festus, cum musto pro uvis primis & vasis & vino ipso Libero sacrificabant. Sed idem *suffimenta dicebant quæ faciebant ex faba milioque molito mulso sparso; ea diis eo tempore dabantur, quo uvæ calcatæ prelo premebantur*. Baccho capram & Ψαιστὰ sacrificat auctos Epigr. in Analect. tom. II, pag. 239. Varro L. L. V. pag. 47. *Aliquot locis vindemiæ primum a sacerdotibus publice fiebant, ut Romæ etiamnum. Nam flamen Dialis auspicatur vindemiam & ut jus sit vinum legere, agna Jovi facit, inter cujus exta cæsa & porrecta flamen prorsus vinum legit*.

Ita

Ita enim pro vulgato jussit correxit Jan. Guil. Verosim. l. 25. Nunc malim corrigere hunc locum: *Liberæque pro vino & vasis pressoriis*. Festus: *Sacrificium, quod pro uvis primis fieret a veteribus Sacrima est appellatum .... Est autem Sacrima mustum in amphoram inditum sacrificii causa pro tinis & vino, quæ quasi sacra dicta, quod Sacra Libero fit*. In Pauli Excerpto est: *Sacrima appellabant mustum; quod Libero sacrificabant pro vineis & vasis & ipso vino conservandis*. ubi vide Scaligeri notam. Liberæ mentionem in his vides omissam „.

(9) *Præsentem fructum*. Dicasi piuttosto col codice lipsiense, e colle prime edizioni *partem fructuum*, perchè non è sì facile che i ladri lo involino tutto. Abramo Gronovio vuole che si dica *nec furi*, perchè la particella *ne* significa una connessione cogli antecedenti, che qui non ha alcun luogo.

(10) *Quadragesimum*. Plinio nel libro XIV, sezione 27 ha: *Picari oportere protinus*

nus a Canis ortu; postea per fundi aqua marina aut salsa. I Georgici greci VI, 4 prescrivono che s' impecino le vecchie botti di terra al levare della canicola, e le nuove non sì tosto che si sono estratte dalla fornace. Plinio nel libro XVIII, sezione 74 ha: *justum vindemiæ tempus ab æquinotio ad Vergiliarum occasum dies 44 ab eodem die oraculum occurrit frigidum picari pro nihilo ducentium.* Veggasi anche il capitolo II del libro XI.

(11) *Demersa sunt.* Plinio nel l. XIV, sez. 27 dice che gli antichi sprofondavano in terra i vasi, ne' quali erano rinchiusi i vini, o del tutto, o in parte, secondo che il clima era più dolce, o più freddo: vale a dire gli sprofondavano più profondamente quando il clima era più caldo, e meno, quando era più freddo, quantunque il padre Arduino nella nota 2 pretenda che tutto debba essere al contrario; ma il suo sistema ripugna alla ragione e al sentimento medesimo di Plinio, il qual

qual dice che ne' climi caldi si sprofondano in terra. Gli iurisperiti distinguono pure i vasi a vino sprofondati in terra, o quelli che per la loro grandezza non si possono che a stento movere, dagli altri. Veggasi la legge 3 del Digesto *de tritico, vino, vel oleo legato*. I Georgici greci VI, 2 e 3 parlano della figura delle botti, e del luogo che debbono occupare nella cantina. Mariti nel libro intitolato: Del vino di Cipro, e stampato a Firenze nel 1772 descrive con accuratezza, ed in parte anche dipinge la figura delle botti, la maniera d'impeciarle, e di collocarle usata oggidì nell'isola di Cipro. Al giorno d'oggi in alcuni luoghi d'Italia si mette a fermentare il mosto in botti di creta cotta, le quali hanno questo incomodo, che più prestamente e più a lungo diventano e si mantengono calde, o fredde di quelle di legno; lo che avvertì già Columella e Fabroni nel capitolo V dell'arte di fare i vini. Presentemente, secondo la testimonianza di Fineo, alcune provincie della

la Romagna mettono i vini nelle botti di terra, chiamate da essi *vettine* che internamente si spalmano di cera gialla.

(12) *Lampadibus*. Veggasi Giuvenale III, 285.

(13) *Cum picem infundum*. Non è già la lampada quella che destilla la pece, ma questa si scioglie e stilla pel calore della lampada: dicasi dunque secondo le regole della gramatica e del codice lipsiense: *cum pix imum in fundum destillavit*. Havvi in Plinio libro XVIII, sezione 64: *dolia quassa sarcire, ipsorumque laminas* (*tabulas* colla prima edizione) *scabendo purgare aut nova facere*.

(14) La spatola serve a smovere i grumi di pece, e la granatuzza a distribuirla egualmente per tutto.

(15) *Picis bruticæ*. Palladio al mese di settembre 11 ha: *In doliis picandis hic modus erit, ut Tolium ducentorum*

 con-

congiorum XII libris picetur ; deinde pro minoris æstimatione subducas .... Diligentiores optimæ ceræ in decem (*viginti* mette Vincenzio coi codici) *picis libras unam libram miscent , quæ & odori proficit, & sapori & picem lenitate permulcens frigoribus eam non patitur dissilire. Picis tamen gustu exploranda dulcedo est, quia sæpe*

CAPUT XIX.

De variis condimentis , per quæ merum servatur .

Cura quoque adhibenda est, ut expressum mustum perenne sit, aut certe usque ad venditionem durabile ; quod quemadmodum fieri debeat, & quibus conditurìs adiuvari, deinceps subiiciemus. Quidam partem quartam eius musti, quod in vasa plumbea coniecerunt, nonnulli tertiam decoquunt

pe vina ejus amaritudine vitiantur. Per contrario Plinio nel libro XIV, sezione 25 ha: *Pix in Italia ad vasa vino condendo maxime probatur Brutia. Fit e picea resina ... nam ceram accipientibus vasis compertum est vina acescere*. Questa medesima cautela nell' aggiunger la cera la mettono in opera i Georgici greci VI, 5, 10, e nel capitolo 7, 2.

CAPITOLO XIX.

Delle varie specie di condimenti, per mezzo dei quali si conserva il vino.

Bisogna ancora darsi premura perchè il mosto spremuto duri lungamente, o almeno che si conservi sino alla vendita: lo che come si debba fare e con quali condimenti ciò si ottenga, il diremo ordinatamente. Alcuni riducono il mosto, che fanno cuocere ne' vasi di piombo, a tre quarti, ed altri a due terzi. Non v' ha alcun dubbio che riducendolo alla me-

coquunt; nec dubium, quin ad dimidium si quis excoxerit, meliorem sapam facturus sit, eoque usibus utiliorem, adeo quidem, ut etiam vice defruti, sapa, mustum, quod est ex veteribus vineis, condire possit. Quæcunque vini nota sine condimento valet perennari, optimam esse eam censemus, nec omnino quidquam permiscendum, quo naturalis sapor eius infuscetur. Id enim præstantissimum est, quod suapte natura placere poterit. Cæterum cum aut regionis vitio, aut novellarum vinearum, mustum laborabit, eligenda erit pars vineæ (si est facultas) Amineæ, si minus, quam bellissimi vini, quæque erit & vetustissima, & minime uliginosa. Tum observabimus decrescentem lunam, cum est sub terra, & sereno siccoque die uvas quam maturissimas legemus, quibus proculcatis mustum quod defluxerit, ante quam prelo pes eximatur, satis de lacu in vasa defrutaria deferemus, levique primum igne, & tenuibus admodum lignis, quæ cremia rustici appellant, fornacem in-

metà non si sia per ottenere un migliore vin cotto, e che sarà più utile pegli usi, cui si destina; e ciò tanto più che per fatturare il mosto si può adoperare questo vin cotto sino alla diminuzione della metà in luogo di quello che si fa cuocere sino alla diminuzione di due terzi, purchè provenga da vecchie viti. Noi consideriamo come il vino della prima qualità quello che non ha bisogno di condimento (1) per durar lungo tempo, e a questo non va per niente mescolata alcuna cosa, onde non si alteri il suo sapor naturale, perchè è superiore a tutti quel vino che può piacere senza artefizio. Ma quando il mosto avrà qualche cattiva qualità, sia che questa derivi dal vizio del territorio, o dalla giovinezza delle viti, scelgasi, quando il si possa, una porzione di terreno piantato di viti amminee; se no, scelgansi delle viti vecchissime che somministrino un bellissimo vino, e che non sieno piantate in terreni umidi: poi avremo attenzione di raccogliere le uve maturissime in declinazione di luna e quando essa sarà sotto terra, come altresì di far que-

incendemus, ut ex commodo mustum ferveat. Isque qui praeerit huic decoquendo, cola iuncea, vel spartea ex crudo, id est non malleato sparto praeparata habeat: itemque fasciculos faeniculi fustibus illigatos, quos possit utique ad fundum vasorum demittere, ut quidquid fecis subsederit, exagitet, & in summum reducat: tum colis omnem spurcitiam, quae redundarit, expurget; nec absistat id facere, donec videbitur eliquatum omni fece mustum carere; tum sive mala cydonia, quae percocta sublaturus sit, seu quoscunque voluerit convenientes odores adiiciat, & nihilo minus subinde faeniculo peragitet, nequid subsederit, quod possit plumbeum perforare. Cum deinde iam acriorem potuerit ignem vas sustinere, id est, cum aliqua iam parte mustum excoctum in se fervebit, tum codices & vastiora ligna subiiciantur, sed ita ne fundum contingat; quod nisi vitatum fuerit, vel vas ipsum, quod aliquando contingit, pertundetur; vel si id factum non erit, utique aduretur

mu-

sta raccolta in giorno sereno e secco; e dopo di averle calpestate co' piedi, si raccoglierà, avanti che col torchio si spremano le vinacce (2), il mosto uscito, e subito si trasporterà dal tino ne' vasi destinati a fare il vin cotto; indi primieramente con lieve fuoco e con legne molto sottili, chiamate dai contadini *cremia* (3), accenderemo il fornello, affinchè il mosto bolla a suo bell'agio. E quegli che presiede a questa cottura abbia in pronto dei colatoi di giunco (4), o di ginestra cruda di Spagna, vale a dire che quello e questa non sia stata battuta: parimente abbia alle mani dei bastoni aventi legati nell' estremità dei fascetti di fenocchio, coi quali possa movere e far risalire alla superficie dei vasi la feccia, e di togliere dopo coi colatoi tutte le immondezze che galleggeranno: nè tralasci di far ciò sino a che non vede il mosto schiarito e privo di ogni feccia. Allora vi metterà de' cotogni che leverà quando saranno cotti, ovvero degli odori convenienti che sceglierà a suo piacere, non cessando per altro di agitare tratto tratto il mosto coi bastoni

mustum, & amaritudine concepta condituris fiet inutile. Oportebit autem antequam mustum in vasa defrutaria coniiciatur, oleo bono plumbea ipsa intrinsecus imbui, & bene fricari, atque ita mustum adiici; ea res non patitur defrutum aduri.

CA-

forniti di fenocchio, onde non si attacchi qualche cosa al fondo del vase di piombo (5), e che lo faccia rompere. Quando poi il vase potrà sostenere un fuoco più ardente, cioè quando il mosto, cotto già in parte, bollirà internamente, si faranno accendere delle legne più grosse, ma in maniera che non tocchino il fondo del vase, il quale, anche indipendentemente da qualche altro diffetto si romperebbe (6); ovvero, se ciò non succedesse, si brucierebbe indubitatamente il mosto, ed acquisterebbe un'amarezza, per cui non si potrebbe più adoperare per condimento. Bisognerà poi avanti di versar il mosto ne' vasi di piombo acconci per fare il vin cotto, d' inzuppare internamente questi stessi vasi di buon olio e di fregarneli ben bene; perchè così s' impedisce che il vin cotto si abbrucci.

AN-

ANNOTAZIONI

AL CAPITOLO XIX.

(1) *Sine condimento*. Plinio nel lib. XXIII, sezione 24 ha: *saluberrimum vinum, cui nihil in musta additum est, si nec vasis pix affuit*. Dicasi piuttosto *perennare* col codice sangermanense.

(2) *Eximatur, satis*. Ottimamente Ursino corresse così: *exprimatur, statim*. Meno felice è stato Pontedera, volendo che si legga: *quam pro prelo pressum sit, eximatur statim de lacu: in vasa defrutaria deferamus*, oltre di essere questa costruzione ingrata, e forse anche barbara. Più sotto, cioè ne' capitoli 36 e 43 si nomina il *pes vinaceorum*, il quale è la massa delle vinacce, cui versando sopra dell' acqua, si viene a fare l'acquarello, detto oggidì dagli Spagnuoli *aqua pie*, cioè acqua di piede, secondo la testimonianza di Carter nel suo viaggio di

di Malega tomo II, pagina 372, e dai Francesi *le vin de mare-goutte*.

(3) *Cremia*. Leggesi in Plinio libro XVIII, sezione 74 *hoc tempus & defrutum coquendi silente luna noctu; aut si interdiu, plena; ceteris diebus aut ante exortum lunæ aut post occasum. Nec de novella vite aut palustri, nec nisi e matura uva, nec nisi foliis despumandum; quia si ligno contingatur vas, adustum ac fumosum fieri putant*. Intorno alla voce *Cremium* veggasi Gesnero nel suo tesoro della Lingua latina. In Isidoro si ha *Cremia siccamina lignorum*. Queste legne sottili si dicono così, perchè si abbruciano facilmente; ed ognuno sa che *cremare* vuol dire abbruciare.

(4) *Cola juncea, vel spartea*. Il nostro Moderato disse nel libro IX, capitolo XII *tenui vimine rarius contextus saccus inversæ metæ similis, qualis est quo vinum liquamus*; e nel capitolo XVII di questo libro ha: *sparteis saccis percolant*. I colatoi furono inventati coll'

og-

oggetto di purgare i vini fecciosi e torbidi; in progresso poi di tempo si ebbe in vista il lusso. Di fatti non solo si fecero colatoi di materia più fina, ma anche nel medesimo si versarono parecchi ingredienti o col fine di diminuire le forze del vino, o coll'oggetto di accrescerne l'odore: Intorno al primo uso veggasi Marziale XII 6, e II 40. Dopo si è anche introdotto l'uso di temperare e di diminuire le forze del vino, furono inventati altri colatoi, come si può raccogliere da Marziale XII 103, e negli epigrammi 104, e da Plinio nel lib. XXIII, sezione 24, e nel lib. XIV, sezione 28; e libro XIX, sezione 19; numero 2. Inoltre in questi colatoi si mettevano varj ingredienti, come si accerta Plinio nel libro XV, sezione 37 ove parlando *de oleo myrteo*; così si esprime: *oleo quoque inest quidam vini sapor simulque pinguis liquor, præcipua vi ad corrigenda vina, saccis ante perfusis. Retinet quippe fæcem, nec præter purum liquorem transire patitur, datque se comitem*

præ-

præcipua commendatione liquato. Lo che ha tratto da Teofrasto *de Causis Plantarum* VI 9 ove tratta de' sapori, Altri ingredienti si sono adoperati a quest' uopo, come ce lo dice Plinio nel libro XXII, sezione 28, nel libro XXIV, sezione 1, e nel libro XX, sezione 72. Ma i sacchi ed i colatoi, si adoperavano ancora per ischiarire i vini; nel qual caso si usavano varj ingredienti, de' quali ne fanno parole i Georgici greci VII, capitolo 37 parlando della colatura del vino. Avverte Teofrasto *de Causis Plantarum* VI 24, che i vini dolci e molli sono senza odore, e che per contrario i deboli sono più odorosi degli altri, ma che si corrompono più presto di quelli che sono pingui e grassi. Unitamente all' odor del vino si fa una certa separazione di elemento umido e terreo, nel mentre che la feccia precipita al fondo, e che esala la parte acquosa. E quindi egli dice che consta che la fragranza del vino dipende dall' attenuazione, separazione e dalla esalazione, e che perciò diventa nella

stes-

stessa botte meno odoroso quel vino ch'è in vicinanza alla feccia. Per questo oggetto si guastano più prestamente anche que' vini che si sogliono colare, perchè così diventano più tenui. Finalmente i vini più tenui e più vecchi diventano più odorosi, ma non mai trovasi unito l'odore ad un vino che sia robusto e nello stesso tempo di un grato sapore. Alcuni vini di collina sono similmente odorosi, ma duri e poco gustosi: tutti i vini poi diventano, invecchiando, amarognoli. Si dice che il vino cangia stato quando svanisce; lo che è da notarsi particolarmente, perchè alcuni vini avanti di svanirsi, diventano aceto. Nel mentre che il vino cangia stato e che svanisce, manda fuori dell'aria, ed esala un umor acidetto; lo che quando addiviene, la botte diventa calda ed i coperchi sudano e s'inumidiscono: per contrario sono secchi, quando il vino inacetisce, perchè allora attrae dell'aria in copia. I Georgici greci VII 15 tra gli altri sperimenti, onde accertarci che il vino è

per

per cangiare, suggeriscono di sospendere entro la botte delle lamine di piombo, o di rame, le quali, se si trovano corrose, è segno che il vino sta per cangiare. Gli stessi Georgici e Plinio nel libro XIV, capitolo XX, e libro XXI, sezione 25 ripetono i contrassegni del cangiamento del vino dal fiore del medesimo: lo stesso segno ce lo danno parimente e Columella nel capitolo XXX di questo libro, e Catone nel capitolo XI. Crederei che si chiamasse fiore non solo perchè fiorisce nella superficie del vino una sottile cuticola, ma anche perchè que' vini che stanno per isvanire, diventano più odorosi, secondo l'osservazione di Teofrasto: in questo frattempo precipitano abbasso le fecce, e si separa la parte terrestre dall'acquidosa che svapora. L'oraziano Catio di gusto fino dice *Sermon.* II 4 51. *Massica si cælo supponas vina sereno nocturna, si quid crassi sit, tenuabitur aura, & decedet odor nervis inimicus; at illa integrum perdunt lino vitiata saporem.* Quindi s'in-

s' intende finalmente un passo presso i Georgici greci, ove si dice che nelle grandi botti facilmente fermentano di nuovo i vini, e che ripullula il fiore unitamente all' odore; imperciocchè questo fiore è un contrassegno della replicata fermentazione che quegli autori non lo lasciano calare al fondo, acciocchè non lo corrompa, e che non faccia isvanire il vino; e perciò nuovamente lo mescono al mosto fermentante. Veggasi il libro di Sprengero *de Vinis emendandis* pagina 121 e 126.

(5) *Plumbeum perforare*. Il codice sangermanense aggiunge *vas*.

(6)

CAPUT XX.

De modo coquendi vini usque ad diminutionem duarum tertiarum partium.

Quinetiam diligenter factum defrutum, sicut vinum, solet acescere: quod cum

ita

(6) *Quod aliquando contingit*. Il suddetto codice e le prime edizioni fanno molto bene ad omettere queste parole, come altresì ad intralasciare *vel* avanti *vas*. Le abbiamo dunque rigettate, dietro anche il concilio di Pontedera e di Schneidero. Consta che attaccandosi al fondo della feccia, e della materia densa, il fuoco agisce con maggior forza, ove trova questo corpo straniero, il quale riceve in se più quantità di fuoco dello stesso mosto; e perciò questa maggiore resistenza farà sì che il vase corra il pericolo di rompersi. Per far dunque che il mosto, o la feccia non si attacchi al fondo, prescrive Columella di ungere il vase con olio buono.

CAPITOLO XX.

Della maniera di cuocere il vin cotto sino al calo di due terzi.

E quantunque siasi fatto con diligenza (1) il vin cotto, suole inacetirsi, come

ita sit, meminerimus anniculo defruto; cuius iam bonitas explorata est, vinum condire; nam vitioso medicamine fructus, qui perceptus est, vitiatur. Ipsa autem vasa, quibus sapa aut defrutum coquitur, plumbea potius quam aenea esse debent; nam in coctura aeruginem remittunt aenea, & medicaminis saporem vitiant; odores autem vino fere apti sunt, qui cum defruto coquuntur, iris, foenum Graecum, schoenum, harum rerum singulae librae in defrutarium, quod ceperit musti amphoras nonaginta, cum iam deferbuerit, & expurgatum erit, tum adiici debent; deinde si natura tenue mustum erit, cum ad tertiam partem fuerit decoctum ignis subtrahendus est, & fornax protinus aqua refrigeranda; quod si fecerimus, nihilo minus defrutum infra tertiam partem vasis consedit. Sed id quamvis aliquid detrimenti habeat, prodest tamen: nam quanto plus decoquitur (si modo non est adustum) melius & spissius fit. Ex hoc autem de-

fru-

fa il vino. Lo che accadendo, ricordiamoci di condirlo col vin cotto già un anno (2) e di una bontà sperimentata; imperciocchè un vizioso correttivo (3) non potrebbe che guastare il frutto raccolto. Gli stessi vasi poi, nei quali si fa cuocere il vin cotto sino alla diminuzione di due terzi, o della metà, debbono essere piuttosto di piombo, (4) che di rame, perchè nella cottura si distacca da questi ultimi il verderame, e corrompe il sapore degl' ingredienti. Gli odori che sono i più acconci per essere cotti col vino, sono l' iride il fien greco e la radice del giunco: di queste cose se ne metterà una libbra per sorte in un vase, in cui si avranno già fatto cuocere novanta anfore di mosto, e dopo che si sarà purificato. Indi, se il mosto è di natura leggere, bisogna, quando è cotto sino alla diminuzione di due terzi, togliere il fuoco dal fornello, e rinfrescar tosto questo coll' acqua. Egli è vero che facendo così, quando il vin cotto sarà riposato, si troverà al di sotto del terzo nel vase; ma malgrado questo calo, si guadagnerà non ostante, per-

 chè

fruto, quod sic erit coctum, satis est singulos sextarios singulis amphoris immiscere; nam cum amphoras musti nonaginta in defrutario decoxeris, ita ut iam exiguum supersit de coctura (quod significat decoctum ad tertias): tum demum medicamina adiicito, quæ sint aut liquida, aut resinosa, id est, picis liquidæ Nemeturicæ, cum eam diligenter ante aqua marina decocta perlueris, decem sextarios: item resinæ terebinthinæ sesquilibram. Hæc cum adiicies, plumbeum peragitabis, ne adurantur, cum deinde ad tertias subsederit coctura, subtrahe ignem, & plumbeum subinde agitabis, ut defrutum & medicamenta coeant: deinde cum videbitur mediocriter calere defrutum, reliqua aromata contusa & cribrata paulatim insperges, & iubebis rutabulo ligneo agitari quod decoxeris, eousque dum defrigescit. Quod si non ita, ut præcipimus, permiscueris, subsident aromata, & adurentur. Ad prædictum autem modum musti adiici debent

bent

chè quanto più sarà cotto, quando per altro non si abbrucci, tanto più diventerà migliore e denso (5): di fatti basterà mescere ad ogni anfora un *sextarius* di vino cotto in questo modo. Quando cuocerai (6) nel vase novanta anfore di mosto, e che vedrai mancar poco al segno delle perfetta cottura, indicata già dal calo di due terzi (7), in allora aggiungerai gl'ingredienti (8), i quali saranno o liquidi, o resinosi, cioè dieci *sextarii* di pece liquida tratta dal paese dei *Nemeturici*, e lavata prima diligentemente nell'acqua cotta di mare, ovvero una libbra e mezza di trementina. Nell'atto che aggiungerai questi ingredienti, agiterai molto il vase di piombo, onde non si abbrucino. Cotto che sia il mosto sino alla diminuzione dei due terzi, si leverà il fuoco, e si moverà tratto tratto il vase, acciocchè gl'ingredienti s'incorporino col vin cotto: e quando il vin cotto comparirà mediocremente caldo, vi spargerai sopra poco a poco gli altri aromati pestati e passati per setaccio, e farai movere con una spatola di legno tutta la massa fino a che

bent ii odores, nardi folium, iris illyrica, nardum gallicum, costum, palma, cyperum, schœnum, quorum singulorum selibræ satisfacient: item myrrhæ quincunx, calami pondo libram, casiæ selibram, amomi pondo quadrans, croci quincunx, cripæ pampinaceæ libram. Hæc, ut dixi, arida contusa & cribrata debent adiici, & his commisceri rasis, quod est genus crudæ picis: eaque quanto est vetustior, tanto melior habetur; nam longo tempore durior facta, cum est contusa, in pulverem redigitur, & his medicaminibus admiscetur; satis est autem prædictis ponderibus sex libras eius misceri. Ex hac compositione, quantum in sextarios musti quadragenos octonos adiiciendum sit incertum est, quoniam pro natura vini æstimari oportet, quod satis sit: cavendumque est, ne conditus sapor intelligatur; nam ea res emptorem fugat. Ego tamen, si humida fuerit vindemia, trientem; si sicca, quadrantem medicaminis in binas amphoras miscere solitus sum,

(ita,

siasi raffreddata. E se, come prescriviamo, non agiterai questa massa, gli aromati anderanno al fondo, e si bruceranno. All' accennata quantità di mosto si dovranno aggiungere i seguenti aromati: cioè foglie di nardo, iride illirica, nardo gallico, costo (9), palma, giunco odoroso, radice di giunco, delle quali cose basterà una mezza libbra per sorte: parimente cinque once di mirra, una libbra di calamo aromatico (10), una mezza libbra di cassilinea, tre once di ammomo, cinque once di zafferano e una libbra di sertula campana (11). Come ho detto questi aromati deggionsi aggiungere secchi, pestati e passati per setaccio, e mescere a questi della rasa (12), ch' è una specie di pece cruda; la quale quanto più è vecchia, tanto più si giudica migliore; imperocchè a lungo andare diventa più dura, e, pestandola, più facilmente si polverizza e si amalgama meglio colle altre droghe. Basterà mescere alla quantità delle indicate droghe sei libbre dell' accennata rasa. Non si può determinar con precisione la quantità di vin cotto composto in questa ma-

(ita, ut quatuor urnarum esset musti modus: urna autem quatuor & viginti sextariorum). Nonnullos agricolas singulis amphoris quadrantem medicaminis indidisse scio, sed hoc coactos fecisse propter nimiam infirmitatem vini eiusmodi, quod vixtriginta diebus integrum permanebat. Hoc tamen mustum, si sit lignorum copia, satius est infervefacere, & omnem spumam cum fecibus expurgare: quo facto decima pars decidet, sed reliqua perennis erit. At si lignorum penuria est, marmoris, vel gypsi, quod flos appellatur, uncias singulas, item ad tertias decocti defruti sextarios binos singulis amphoris miscere oportebit. Ea res etiamsi non in totum perennat, certe usque in alteram vindemiam plerumque vini saporem servat.

CA-

niera che fa d' uopo aggiunger a quaranta otto *sextarii* di mosto, a oggetto di fatturarlo; perchè secondo la qualità del vino bisogna aggiungere la sufficiente quantità di vin cotto; è mestieri però guardarsi che si capisca essere stato il vino fatturato, perchè il compratore schiverebbe di comperarlo. Io peraltro sono solito di mettere in due anfore di mosto (cioè in quattro *urnae* (13), essendo ogni *urna* ventiquattro *sextarii*) un *triens* di vin cotto, se la vendemmia è stata umida (14), ed un *quadrans*, se è stata secca. Non ignoro altresì che alcuni agricoltori ne hanno messo sino un *quadrans* in ogni anfora; ma so ancora che ciò hanno fatto costretti dalla troppa debolezza del vino, il quale avrebbe durato appena trenta giorni senza corrompersi. Se non altro, quando siavi abbondanza di legna, sarà bene far bollire questo mosto così fatturato, e di purgarlo da ogni schiuma e feccia: e quantunque cali un decimo (15), quello che resta si conserva sempre incorrotto. Ma se poi manca la legna, si metta in ogni anfora di vino un' oncia di quella mate-

ria

ria che si chiama fiore di marmo, o di gesso, ovvero due *sextarii* di vino cotto sino allo scemamento di due terzi. E quantunque così non si conservi sempre incorrotto, mantiene però sovente il suo sapore fino alla ventura vendemmia.

ANNOTAZIONI

AL CAPITOLO XX.

(1) *Diligenter*. Non è persuaso Schneidero che sotto un buon capo di casa si faccia altramenti; e perciò preferirebbe la lezione *indiligenter* del codice sangermanense. Per altro l'antico argomento di questo capitolo è il seguente: *De defruto, quod quidam Neapolitanum vocant*.

(2) *Defructo*. Rozier nel capitolo IX della cura del vino insegna di correggere il vino che sta per inacetirsi, versandovi sopra del vin cotto, indi di zolforarlo, e di metterlo in una profonda cantina.

(3)

(3) *Vitioso medicamine*. Piacerebbe a Pontedera dire col codice trombelliano: *nam vitiosum medicamentum eum fructum, qui perceptus est, vitiat*. In tre altri codici si ha *medicamentum*.

(4) *Plumbea potius*. Havvi in Plinio libro XIV, sezione 27 *de defruto & sapa coquendis*: *præterea plumbeis vasis, non æreis, nucibusque, juglandibus additis: eas enim fumum excipere*. Se a oggetto di conciliare al mosto una qualche dolcezza si aggiunge ad esso mosto che si cuoce in vasi di piombo dell'acqua marina, si viene a danneggiare la salute, perchè, come avverte molto bene Giovanni Becmann *Histor. Inven.* tomo I, pagina 184 il piombo è corroso dal sal marino e dall'acido del mosto. Nè gli antichi ignoravano, che il piombo venisse corroso dall'acido del vino; imperocchè Plinio nel libro XIV, capitolo XX dice: *vini in initium inclinantis experimentum est laminæ plumbeæ mutatus in eo color*: e questo sperimento viene raccontato esatta-

tamente dai Georgici greci, i quali a quest'effetto nominano le lamine di piombo, di stagno e di rame.

(5) *Spissius fit*. Il codice sangermanense mette *fit, meliorque decoctio*, cioè *ad mediam partem quam ad tertiam*.

(6) *Cum amphora*. Nelle prime edizioni si ha in questo luogo il titolo di un nuovo capitolo: *de defruto, quod quidam Neapolitanum vocant*. Ignoro se questo vin cotto napolitano sia nominato altrove.

(7) *Quod significat*. Bartio *Adversar.* libro 14, pagina 31. Gesnero e Schneidero pretendono che le parole rinchiuse tra parentesi sieno una glossa, e perciò da rigettarsi. Ma nel codice cesenate si ha .... *exiguum supersit decocta quæ significat:* nel pontederiano si ha .... *exiguum supersit de tota quæ* (così hanno pure le prime edizioni, e *quod* è d'invenzione di Aldo) *significat decoctum ad tertiam*; quindi è chiara la correzione, rigettan-

tando *nam*, di cui, oltre gli accennati codici, n' è privo anche il sangermanense. Facciasi dunque che il testo sia: *Cum amphoras musti nonaginta in defrutario decoxeris, ita ut jam exiguum supersit de nota, quæ significat decoctum ad tertias, tum demum medicamina adjicito*.

(8) *Medicamina*. Aristotile *Problem*. XXI, 35 insegna che si fa il vin dolce, versando due *heminæ* di origano in un' anfora di mosto. Crede il filosofo che ciò dipenda da questo, che l'origano attragga a se le parti acquose e le fecce, dalle quali deriva l' austerità del vino. Un tal fatto lo comprovano que' vini, i quali misti all' acqua diventano tanto meno molli, come ancor quelli che lungamente si sono lasciati soggiornare sopra le loro fecce. Dice che la sapa, ossia il vin dolce si fa, lasciando lungamente esposte al sole le uve, mediante che si dissipa l' umor acquidoso, e si cuocono gli altri umori. Lo stesso fa appunto l' origano nel mosto. Catone nel ca-

pi-

pitolo 127 nomina di passaggio il vino fatto coll'origano. Chi bramasse di essere pienamente instrutto intorno ai metodi di fatturare il mosto ed il vino ricorra a Rozier ed a Sprenger, e così saranno in istato di giudicare ed intendere i precetti degli antichi relativamente a quest'operazione. Accenneremo soltanto qui di passaggio alcuni rimedj e sperimenti fatti sul vino da Vincenzio *Specul. natur.* VI, 89. *Vinum calidissimum in dolio potum, volensque frangere dolium, accipit exterminationem sui caloris a minima casei particula, si ponatur intra ipsum. Caseus namque porosus, intra poros suos ebullientis vini spiritum accipit, illumque ex sua frigiditate alterat, & tunc vinum ab ebullitione quiescit*. Per sapere se nel mosto vi sia entrata dell'acqua, dà questo sperimento: *Ovum imponimus, quod statim descendit, si aqua imposita fuerit. Quod ideo fit, quia mustum, dum purum est, duplicem calorem habet, unum scilicet a propria complexione, alterum a loco generatio-*

tionis suæ . . . & ille duplex calor facit ebullitionem in musto, quæ prohibet ovum descendere. Sed aqua modica apposita calor extinguitur, & ebullitio esse desinit, ovumque descendit. Similiter in vino, in quo ovum descendit, postquam exhalaverit calor, quem a loco generationis suæ accepit. E nel libro VI, capitolo 85 dice che il vino esposto ad un' esalazione calda al sole, a poco a poco si cangia in aceto.

(9) *Costum*. Anticamente leggevasi *crocum*, ma Vittorio dal leggere ne' suoi codici *cortum*, congetturò che fosse da dirsi *costum*. Pare che sia da dirsi *costus gallicus*, se ha da reggere il caso.

(10) *Libram, casiæ selibram*. Morgagni voleva che qui si leggesse *libra*, e così anche poco dopo, e poi *selibra*. Ma Gesnero gli obbietta con Gianfederigo Gronovio *de Pecun. Veter.* l. 6, p. 28 un luogo di Livio XXVII 47. *Pateræ aureæ fuerunt ducentæ septuaginta sex, li-*

libras ferme omnes pondo, ed il seguente luogo di Columella nel capitolo XXVIII di questo libro: *quæ sit instar pondo quincuncem*. Questi però sono errori, da correggersi piuttosto, che da difendersi.

(11) *Cripæ pampinaceæ*. Ermolao Barbaro *in Coroll.* corresse così: *sertæ campanicæ libram*. E' veramente da maravigliarsi come quest'ottima correzione non sia stata adottata dagli editori, molto più perchè si ha un consimile esempio nel capitolo 107 di Catone: *Sapæ congios VI quam optimæ infundito in ahenum, & sertam campanicam P. V.* Di questa sertula campana così scrive Plinio nel libro XXI, capitolo IX. *Meliloton quod sertulam Campanam vocamus. Est enim in Campania Italiæ laudatissima, Græcis in Sunio, mox Chaldaica & Cretica, ubicunque vero asperis & silvestribus nata. Coronas ex hac antiquitus factitatas indicio est nomen sertulæ, quod occupavit. Odor ejus croco vicinus, & flos, ipsæ canæ.*

(12)

(12) *Rasis*. Arduino pensava che fosse la pece *rabulana*, di cui parla Plinio nel libro XIV, sezione 24 *Italiæ pars aliqua rabulana pice: ac resina condire musta vulgare est ei, provinciisque finitimis*. Schneidero crede alterato questo vocabolo. " An voluit, dice egli, zopissam dicere, quam ἀποξυομένην, derasam navibus maritimis picem cum cera marino sale duratam dixit cum Dioscoride l. 98. Plinius 24, sect. 26? Sed nunc video cap. 23 hæc tradi: *pix corticata appellatur ... ea sic conficitur ut dura sit, & quanto est facta vestutior, eo melior in usu est. nam omni lentore misso facilius in pulverem resolvitur atque cribatur*. Unde putat, de eadem re utrobique loqui Columellam; & si nec alterum locum sanum præstiterim ". Noi crediamo che sia la *rasa*, così chiamata dai contadini, presso i quali s'è mantenuto questo nome, e chiamasi così quel succo denso che stilla dal ciliegio, dal mandorlo, e da altri alberi e ch'è resinoso.

(13) *Ita ut quatuor*. Gesnero fa di altrui mano le parole tra parentesi, perchè nessuno avrà ignorato allora quelle proporzioni.

(14) *Humida vindemia*. Per la rugiada, la nebbia e la pioggia. Lo stesso è da dirsi di un mosto tratto da viti palustri capitolo XXVIII, ovvero da un terreno che somministra un vino che suole inacetirsi capitolo XXVI. Sogliono oggidì gli Spagnoli, nell'atto che pigiano le uve, mescervi una porzione di calcina abbruciata a oggetto che attragga a se la troppa acqua e l'acido. Gli stessi rimedj sono indicati dai Georgici greci VII 4, da Crescenzio IV 26, e da Palladio al mese di ottobre XIV 4. Plinio nel lib. XIV, capitolo XIX ha: *Africa gypso mitigat asperitatem, nec non aliquibus sui partibus calce*. Alcuni medici temevano quindi che la salute ne ricevesse detrimento; e nel libro XXIII, capitolo I dice: *marmore enim & gypso aut calce condita vina quis non etiam validius expaverit*. Alcune provincie del-

della Francia aggiungono oggidì al vino delle ceneri, come la Spagna vi aggiunse della calcina, ed altre nazioni del gesso. Giovanni Becmann *Histor. Invent.* tomo I, pagina 186 e seguenti si sforza di provare con ragioni fisiche che tutti questi rimedj misti al vino, o non danneggiano per niente la salute, ovvero pochissimo. Il gesso agisce sopra il vino con quella stessa forza, con cui opera la calce, attraendo l'acido da quelle parti di vino, che si chiamano calcarie, e che non ancora sono saturate del suo acido: e non v'è alcun dubbio che il gesso degli antichi non sia quella stessa materia che chiamiamo così anche oggidì. Veggasi Becmann pag. 191.

(15) *Decidet*. Dicasi con Gesnero *decedet*.

CAPUT XXI.

De vino cocto, a quibusdam vinum coctum neapolitanum vocatum.

Mustum quam dulcissimi saporis decoquatur ad tertias, & decoctum, sicut supra dixi, defrutum vocatur; quod cum defrixit, transfertur in vasa, & reponitur, ut post annum sit in usu. Potest tamen etiam post dies novem, quam refrixerit, adiici in vinum: sed melius est, si anno requieverit. Eius defruti sextarius in duas urnas musti adiicitur, si mustum ex vineis collinis est: sed si ex campestribus, tres heminæ adiiciuntur. Patimur autem, cum de lacu mustum sublatum est, biduo defervescere, & purgari; tertio die defrutum adiicimus, deinde interposito biduo, cum id mustum pariter cum defruto deferbuerit, purgatur, & ita coadiicitur in binas urnas ligula cumulata, vel mensura semunciæ bene plenæ salis cocti, & tricti. Sal autem quam candidis-

CAPITOLO XXI.

Del vin cotto chiamato da alcuni vin cotto napoletano (1):

Il mosto di un sapore dolcissimo cotto sino alla diminuzione di due terzi, e nella guisa che si è detto di sopra (2), si chiama *defrutum*; il quale raffreddato (3) che siasi, si travasa e si chiude, e non si adopera che in capo all' anno. Si può peraltro anche dopo nove giorni, da che è raffreddato, aggiungersi al vino; ma è meglio adoprarlo dopo il riposo di un anno. Un *sextarius* di questo vin cotto se ne mette in due *urnæ* di mosto, purchè sia tratto da viti di collina; e tre *heminæ*, se il mosto deriva da viti piantate al piano. Quando il mosto si è ritirato dal tino, si lascia bollire e purgare per due giorni, e nel terzo vi si aggiunge questo vin cotto, indi in capo a due altri giorni, quando ha cessato di bollire con questo vin cotto e che si è purgato, vi si aggiunge ancora (4) sopra due *urnæ* di vino la quantità di sale arrostito e pestato che

dissimus coniicitur in urceo fictili sine pi-ce: qui urceus, cum recipit salem; dili-genter totus oblinitur luto paleato, & ita igni admovetur, ac tamdiu iam torretur, quamdiu strepitum edit; cum silere cœpit, finem habet cocturæ. Præterea fœnum Græ-cum maceratur in vino vetere per triduum: deinde eximitur, & in furno siccatur, vel in sole: idque cum est aridum factum, molitur, & ex eo molito post salituram musti cochlear cumulatum, vel simile ge-nus poculi eius, quæ est quarta pars cya-thi, adiicitur in binas urnas; deinde cum iam perfecte mustum deferbuit & consti-tit, tantundem gypsi floris miscemus, quantum salis adieceramus: atque ita po-stero die purgamus dolium, & nutritum vinum operimus, atque oblinimus. Hac conditura Columella patruus meus, illustris agricola, uti solitus est in iis fundis, in quibus palustres vineas habebat; sed idem, cum collina vina condiebat, aquam salsam decoctam ad tertias pro sale adiiciebat; ea porro facit sine dubio maiorem mensu-

ram,

può contenere una *ligula*, o la misura di una mezza oncia ben piena. A quest' effetto si getta del sale bianchissimo in un vase di terra cotta e non impegolato; il quale poi s' intonaca diligentemente in tutta la sua superfizie col loto misto colla paglia, e in tale stato si mette sul fuoco per lasciarlo arrostire fino a che scoppietterà (5); e quando più non scoppietta, è segno che ha terminato di cuocersi. Inoltre per tre giorni si macera il fien greco nel vino vecchio; indi si ritira, si fa seccare nel forno, o al sole, e quando è secco si pesta, ed un *cochlear* ben colmo, ovvero un pieno vase da bevere di pari misura (6), vale a dire che contenga il quarto di un *cyathus*, si mette sopra due *urnæ* di mosto salato. Quando il mosto ha intieramente cessato di bollire e ch' è tranquillo, mettasi tanta quantità di fiore di gesso, quanto sarà stato il sale che avremo aggiunto; dopo di che netteremo la botte nel vegnente giorno; poi si copre e si chiude il vino così nodrito. Columella, mio zio paterno ed illustre agricoltore, era solito adoperare questo condimento in

ram, & odoris melioris: sed periculum habet, ne vitietur vinum, si male cocta sit aqua. Sumitur autem hæc, ut iam dixeram, quam longissime a littore; nam liquidior & purior est, quantum altiori mari hausta est. Eam si quis (ut Columella faciebat) reponet, post triennium in alia vasa eliquatam transfundat: deinde post alterum triennium decoquat usque ad partem tertiam: longe meliorem habebit condituram vini, nec ullum periculum erit, ne vina vitientur. Satis est autem sextarios singulos adiicere salsæ, eosque in binas musti urnas: quamvis multi etiam binos immisceant, nonnulli etiam ternos sextarios: idque ego facere non recusem, si genus vini tantum valeat, ut aquæ salsæ non intelligatur sapor. Itaque diligens pater familias cum paraverit fundum, statim prima vindemia tres aut quatuor notas conditurae totidem amphoris musti experietur, ut exploratum habeat quantum plurimum salsæ vinum, quod fecerit, sine offensa gustus pati possit.

CA-

quei vini che traeva dalle viti che possedeva ne' terreni paludosi; ma quando fatturava i vini di collina (7), in luogo di sale vi aggiungeva dell'acqua salsa cotta sino al calo di due terzi. Egli è certo che quest' acqua fa crescere il vino e che gli comunica un miglior odore; ma v'è il pericolo che si corrompa il vino, se malamente siasi cotta l'acqua. Questa poi si attinge, come già ho detto, molto lungi dalla riva del mare; perchè è più chiara e più pura, quanto più si prende in alto mare (8). Se si serberà lungo tempo, come faceva Columella (9), traversandola prima in capo ai tre anni, dopo di averla schiarita, e non facendola cuocere sino alla diminuzione dei due terzi che dopo tre altri anni, sarà molto migliore per fatturare il vino, nè vi sarà alcun pericolo che esso si guasti. Basta mettere un *sextarius* di acqua salsa in due *urnæ* di mosto, benchè alcuni ve ne mettano due, ed altri anche tre. Ed io non sarò lontano dal far ciò, se il vino sarà di tal buona qualità che non lasci trasparire il sapore dell'acqua salsa. Per questo il di-

diligente capo di famiglia che acquisterà una tenuta, tosto, dopo la prima vendemmia, sperimenterà tre, o quattro metodi di fatturare il vino sopra tre, o quattro anfore di vino, affine di accertarsi della quantità di acqua salsa che potrà portare il vino del suo terreno, senza offender il gusto.

ANNOTAZIONI

AL CAPITOLO XXI.

(1) Pontedera voleva che si mettesse il seguente lemma che trovasi nelle prime edizioni: *De defruto quod adiicitur in vinum ad vetustatem*: per contrario il codice lipsiense ha: *Quemadmodum mustum infirmi generis ad vetustatem possit perduci*; nel che acconsente anche il sangermanense.

(2) Cioè nel capitolo XIX di questo libro.

(3) *Defrixit*. Ursino avrebbe amato di leggere *refrixit*; ma di sopra nel capitolo XX si ha *defrigescit*.

(4)

(4) *Coadiicitur*. Dicasi colle prime edizioni *eo adiicitur*. Pontedera voleva togliere le parole *vel mensura .... plenæ*, come una glossa delle precedenti; nel che non è seguito da Schneidero: " mensuram salis, dic' egli, varia ratione indicare voluit & potuit ".

(5) *Strepitum edit*. Plinio nel libro XXXI, sezione 41 ha: *In igne nec crepitat nec exsilit. Tragasæus sal neque Acanthius .... Agrigentinus ignium patiens, ex aqua exsilit*. Solino nel capitolo 5 dice: *Salem Agrigentinum si igni junxeris, dissolvitur ustione: cui si liquor aquæ proximaverit, crepitat veluti torreatur*. Per altro veggasi più sotto il capitolo XXIII intorno all' uso del sale per condire il vino, o il mosto. L' allegato passo di Plinio è spiegato da Becmann *ad Antigonum* pagina 224.

(6) *Vel simile .... poculi ejus*. Gesnero a tutta ragione crede sospette queste parole, e le giudica un' aggiunta di un qualche commentatore, perchè il *cochlear*

chlear è una quarta parte del *cyathus*: le regole gramaticali inoltre ci avvertono che qui ha avuto luogo l' altrui mano. Sarebbe più tollerabile dicendo: *vel instar poculi ejus*, *quæ est quarta pars cyathi*. Qualche libraio avrà interpretato la voce *instar* per *simile genus*.

(7) *Collina vina*. Attesta Gronovio che nel sangermanense manca la voce *vina*.

(8) *Quantum altiori*. Leggesi in Plinio libro XIV, sezione 20 *quin & marinam aquam*

CAPUT XXII.

Aliud picis liquidæ medicamentum ad condiendum mustum.

Picis liquidæ Nemeturicæ metretam adde in labrum, aut in alveum, & in eodem infundito cineris lixiviæ congios duos, deinde permisceto spatha lignea; cum requieverit, eliquato lixiviam: deinde iterum

aquam ejusdem rei gratia ex alto peti jubent servarique ab æquinoctio verno, aut certe nocte, solstitio & Aquilone flante auriri, vel si circa vindemiam hauriatur, decoqui.

(9) *Reponat et.* Palladio al mese di ottobre XIV 2 vi aggiunge, dietro i Greci, il gesso e l'acqua marina: *aquam marinam mundam de puro & quieto mari, quam anno ante compleverint, reservari; cujus talem esse naturam, ut & salsedine vel amaritudine per hoc tempus careat & odore, & dulcis fiat ætate.*

CAPITOLO XXII.

Altro medicamento di pece liquida per condire il mosto (1).

Metti una *metreta* di pece liquida tratta dal paese dei *Nemeturici* in un bacino, o in un vase qualunque, e versavi sopra (2) due *congii* di ranno di cenere; poi agita il tutto con una spatola di legno

rum tantundem lixiviæ addito, eodem pacto permisceto, & eliquato; tertio quoque idem facito. Cinis autem odorem picis aufert, & eluit spurcitiam. Post eodem addito picis Brutiæ; si minus, alterius quam purissimæ quinque libras. Hæc minute concidito, & admisceto pici Nemeturicæ; tum aquæ marinæ quam vetustissimæ, si erit; si minus, ad tertiam partem recentis aquæ marinæ decoctæ congios duos iniicito. Apertum labrum sinito in sole per Caniculæ ortum, & spatha lignea permisceto quam sæpissime, usque eo, dum ea quæ addideris, in pice colliquescant, & unitas fiat. Noctibus autem labrum operire conveniet, ne irroretur. Deinde cum aqua marina, quam addideris, sole consumpta videbitur, sub tectum vas totum ferre curabis. Huius autem medicaminis quidam pondo quadrantem in sextarios XLVIII miscere soliti sunt, & hac conditura contenti esse; alii cyathos tres eius medicamenti adiiciunt in totidem sextarios, quot supra diximus.

CA-

gno. Riposata questa miscea, vota l'acqua del ranno, e mettine altrettanta, come nella prima volta; indi mesci il tutto, come antecedentemente, e passalo; e per una terza volta fa lo stesso. Il ranno della cenere (3) toglie l'odore della pece e la netta dalle immondezze. Dopo prendi cinque libbre di pece tratta dal paese dei *Brutii*, se no dell' altra pece purissima, la quale pesterai minutamente e la mescerai alla pece tratta dal paese dei *Nemeturici*: in progresso aggiungivi due *congii* di acqua di mare vecchissima, o, in mancanza di questa, di nuova, ma cotta sino allo scemamento di due terzi. Lascia il bacino scoperto al sole al nascere della canicola, e spessissime volte agita ciò che contiene con una spatola di legno, fino a che la pece (4) che avrai aggiunta la seconda volta, si fonda nella prima, e si amalgamino insieme. Bisognerà poi coprire il bacino in tempo di notte, onde non vi entri la rugiada. Quando poi vedrai che l'acqua di mare esposta al sole sembrerà svaporata, farai portare il vase dentro la casa. Alcuni sogliono mettere

in

in quarant' otto *sextarii* di vino tre once di questa composizione, e si contentano di questa quantità per fatturarlo. Altri ne mettono tre *cyathi* sopra gli accennati quarant' otto *sextarii* di vino.

ANNOTAZIONI

AL CAPITOLO XXII.

(1) L' antico lemma da noi tradotto è il seguente: *Picis liquidæ alterum medicamen, quo mustum condias.*

(2) *In eodem.* Omettasi con Gesnero *in.*

(3) *Cinis autem.* « Id est lixivia cineris. Scilicet *cinis*, ut grece κονία, dicitur non solum de cinere, sed etiam de aqua superfusa cineri atque inde destillante. Sæpe tamen Græci addunt στακτὴν, id est destillant, ut Romani lixivium, seu lixiviam cineris. Quidquid præterea destillat sua sponte, Latini lixivium dixerunt. Ita legimus mu-

mustum, & oleum lixivum, græce πρότροπον. Grammatici veteres, & Varro ipse licem ajunt esse cinerem & aquam, cineri mistam atque inde destillantem; hinc elixari dici, quod cum aqua coquatur. Bene Cælius Aurelianus Tardarum Passdonum II 3 destillatio aquæ, cineribus liquatæ, quam lixivium vocant. Sed hæc omnia copiose, & egregie, hoc ipso Columellæ loco addito, explicavit Cornarius ad Galenum de Composit. Medic. sec. loca pagina 304. „ Così Schneidero. Attesta Gronovio che nel codice sangermanense si legge in questo luogo *lexiviæ, lexivam*. I Georgici greci VI 5 insegnano quasi nello stesso modo a preparare una pece ottima.

(4) *Dum ea quæ*. Morgagni dalle varianti delle prime edizioni, trae la seguente lezione *dum quæ eo addideris*.

CAPUT XXIII.

De pice, qua utuntur Allobroges ad condituras vini picati.

Pix corticata appellatur, qua utuntur ad condituras Allobroges. Ea sic conficitur, ut dura sit, & quanto facta est vetustior, eo melior in usu est; nam omni lentore misso facilius in pulverem resolvitur, atque cribratur. Hanc ergo conteri & cribrari oportet: deinde, cum bis mustum deferbuerit, quod plerumque est intra quartum diem, quam de lacu sublatum, diligenter manibus expurgatur; & tunc demum prædictæ picis sextans, & semuncia, in sextarios quinque & quinquaginta adiicitur, & rutabulo ligneo permiscetur, nec postea tangitur, dum confervescat: quod tamen non amplius diebus quatuordecim a conditura patiendum est; nam oportebit post hunc numerum dierum confestim vinum emundare, & si-

CAPITOLO XXIII.

Della pece, di cui si servono gli Allobrogi per fatturare il vino con pece (1).

Pece *corticata* (2) si chiama quella, di cui si servono gli Allobrogi per fatturar il vino. Si fa durissima; e quanto più è diventata vecchia, tanto più è migliore per questo uso; perchè perdendo la sua viscidità, facilmente si polverizza e si passa per setaccio. Bisogna dunque pestarla e stacciarla; indi quando il mosto ha cessato di bollire per due volte (lo che d'ordinario succede tra quattro giorni (3), contando dal momento, da cui si trae dal tino), si netta diligentemente colle mani, se ne mette un *sextans* ed una mezz' oncia in quaranta cinque (4) *sextarii* di vino, si mesce il tutto con una spatola di legno nè dopo si tocca più il vino fintantochè bolle: non deesi peraltro lasciarlo bollire oltre i quatordici giorni dopo che si è fatturato; perchè dopo questo numero di giorni si dovrà tosto ...ettar il vino, e se ai labbri,

& siquid fecis aut labris vasorum aut lateribus inhaesit, eradi, ac suffricari, & protinus operculis impositis oblini. At si ex eadem pice totam vindemiam condire volueris, ita ne gustus picati vini possit intelligi, sat erit eidem picis sex scripula in sextarios quinque & quadraginta tum demum miscere, cum mustum deferbuerit, & feces expurgatae fuerint. Oportebit autem salis decocti contritique semunciam in eundem modum musti adiicere. Nec solum huic notae vini sal adhibendus est, verum, si fieri possit, in omnibus regionibus omne genus vindemiae hoc ipso pondere saliendum est: nam ea res mucorem vino inesse non patitur.

CA-

bri, o alle pareti dei vasi vi sarà attaccata della feccia, bisognerà raschiarla e fregarla, e coprirli ed otturarli subito dopo. Ma se con questa pece si vorrà fatturare il vino di tutta una vendemmia in maniera che non si possa capire dal sapore ch' è stato condito colla pece, basterà metterne sei *scripula* in quaranta otto *sextarii* di vino, ed unirvela dopo che il mosto avrà cessato di bollire e che si sarà purgato dalle fecce. Bisognerà poi aggiungere una mezza oncia di sale arrostito e pestato all' indicata quantità di mosto. Nè soltanto deesi aggiungere il sale al vino condito colla pece, ma ancora, se è possibile, si aggiunga questo stesso peso di sale a qualunque specie di vendemmia di qualsivoglia paese, perchè così s' impedirà che nel vino alligni la muffa (5).

ANNOTAZIONI

AL CAPITOLO XXIII.

(1) A questo luogo si metta con Pontedera il lemma antico: *De pice, qua utuntur Allobroges ad condituram vini picati:* egli vorrebbe inoltre che si dicesse *ad condituras*, e che si omettessero le altre parole.

(2) *Corticata*. Leggesi in Plinio libro XIV, sezione 25 *Ratio autem condiendi musta, in primo fervore, qui novem diebus tum plurimum peragitur, aspersu picis, ut odor vino contingat, & saporis quædam acumina. Vehementius id fieri arbitrantur, crudo flore resinæ, excitarique lenitatem. E diverso crapula compesci feritatem nimiam, frangique virus: aut ubi pigra lenitas torpet, virus addi*. E nel lib. XVI. sezione 22 dice: *Hæc resina in vinum additur, farinæ modo tusa, nigrior colore. Eadem resina, si cum aqua levius decoquatur coleturque, rufo co-*

lo-

lore lentescit, ac stillatitia vocatur. Seponuntur autem ad id vitia resinæ cortexque. Alia temperies ad crapulam. Namque flos crudus resinæ cum multa assula tenui brevique avulsus conciditur ad cribri minuta: deinde ferventi aqua, donec coquatur, perfunditur. A questo luogo il padre Arduino interpreta che il fiore crudo della resina sia la stessa resina staccata da poco tempo dall'albero e che non ancora si è cotta; e che questa, quando si è cotta, si chiama *crapula*, per cui mezzo si fatturano i vini, in quella maniera che diremo poi colle stesse parole di Plinio nelle annotazioni al capitolo XXIV. Arduino paragona la corteccia della resina colla pece *corticata* di Columella. Schneidero, come dicemmo nell' annotazione 12 del capitolo XX interpreta che sia la *rasis* di Columella, cioè una specie di pece cruda, e la paragona col *flos crudus resinæ* di Plinio staccato dall' albero, da cui stilla il succo, il quale indurito al sole, diventa resina. Arduino e Gesnero la parago-

nano alla cera *corticea* di Plinio libro XI, sezione 24, come altresì al *thus corticosum* dello stesso libro XII, sezione 32; ma s'ingannano di grosso. Gesnero seguito da Saboureux è di parere che si chiamasse con tal nome questa pece, perchè, quantunque fosse una materia glutinosa, era nulladimeno friabile sino ad un certo punto, e come vestita di una scaglia in forma di corteccia. Havvi in Plinio libro XXIII, sezione 24 *resina condita vina frigidis stomachis utilia existimantur .... novitium resinatum nulli conducit. Capitis dolorem & vertigines facit: ab hoc dicta crapula est... Innocentius pice sola conditum. Sed & picem meminisse debemus non aliud esse quam combustæ resinæ fluxum ... Ad omnia hæc utilius, quod sponte naturæ suæ picem resipit, picatumque appellatur. Helvenaco quoque tamen nimio caput tentari convenit.* Trovasi una specie di vino naturalmente impeciato, e di cui parla Plinio nel lib. XIV, sezione 3 *jam inventa perse in vino picem resipiens, Viennensem*

agrum

agrum nobilitans, Arverno Sequanoque & Helvico generibus jampridem illustrata; e nella sezione 4 aggiunge: *quod & in Rhætica Allobrogicaque, quam supra picatam appellavimus, evenit, domi nobilibus, nec agnoscendis alibi*: Marziale XIII, 107 ha parimente: *hæc de vitifera venisse picata Vienna ne dubites*. Arduino dice che quest'uva si chiama oggidì *raisin de livre, ou de Dauphiné*, ed il vino che se ne trae *vin de violette*.

Dai passi allegati s'inferisce adunque primieramente che v'era l'uso di fatturare alcuni vini colla sola resina cruda, ma polverizzata, e che altri si condivano colla pece, ossia resina cotta nell'acqua marina, o di pozzo: secondariamente che il vino degli Allobrogi era di sua natura impeciato; ma che questi popoli pure lo fatturavano anche ad arte colla pece. Catone nel capitolo 23 insegna a condir il vino colla resina.

(3) *Quartum diem*. Plinio riferisce che la prima fermentazione del mosto dura

al

al più nove giorni ; ma non si può determinare un tempo preciso, perchè questa fermentazione, ossia il passaggio del mosto in vino dipende dal calore dell'aria e della cantina, dalla diligenza di quelli che presiedono alla stessa, e dalla qualità dell'autunno. Rozier, che ha trattato egregiamente della maniera di condir il vino, attesta di aver osservato che questa fermentazione durò fino al nono giorno. Secondo la testimonianza di Plinio libro XVIII, sezione 63 *per brumam vina defæcari vel etiam diffundi Hyginus suadet, a confecta ea septimo die, utique si septima luna competat*. Si dice *diffundere vina*, quando dal tino si travasano nelle anfore e ne' caratelli, e che poi si serbano nella cantina. Havvi in Plinio l. XIV, sezione 16. *Apothecas fuisse & diffundi solita vina*.

(4) *Quinque & quinquaginta*. Gesnero sospetta che anticamente fosse scritto *duo de quinquaginta*, la qual quantità forma appunto un' anfora : nella medesima

ma maniera corregge anche dopo *quinque & quadraginta*.

(5) *Mucorem*. Quando il vino passa da uno stato all'altro, e che svanisce, si forma nella sua superficie una sottile cuticula, come accade appunto a qualsivoglia altra materia che si guasta per la muffa. Chiama dunque *mucor* questo passaggio del vino. Plinio nel libro XIV, sezione 24 ha: *Græcia sale lenitatem excitat*. Catone nel capitolo XXIII mette ancor esso nel mosto del sale. Nella sezione 26 aggiunge Plinio: *Proprium autem inter liquores vino* (anche di poma) *mucescere aut in acetum verti, extantque medicinæ volumina*.

CAPUT XXIV.

De pice, qua Nemeturici in vini condituris utuntur.

Pix Nemeturica in Liguria conficitur; ea deinde ut fiat condituris idonea, aqua marina quam longissime a littore de pelago sumenda est, atque in dimidiam partem decoquenda: quæ cum in tantum refrixerit, quantum ne contacta corpus urat, partem aliquam eius, quæ satis videbitur, prædictæ pici immiscemus, & diligenter lignea spatha, vel etiam manu peragitabimus, ut si quid inest vitii eluatur; deinde patiemur picem considere, & cum siderit, aquam eliquabimus: postea bis, aut ter ex reliqua parte aquæ decoctæ tamdiu lavabimus, & subigemus eam, donec rutila fiat: tum eliquatam in sole quatuordecim diebus patiemur esse, ut quisquis ex aqua humor remansit, assiccetur; noctibus autem vas tegendum

CAPITOLO XXIV.

Della pece, di cui si servono i Nemeturici *per condir il vino* (1).

La pece del paese dei *Nemeturici* si fa nella Liguria (2). Per renderla acconcia a condir il vino prendasi in alto mare e più lungi che si può dal lido dell'acqua marina che colla cottura si ridurrà alla metà. Quando quest'acqua si sarà raffreddata al punto di non bruciare la mano che la toccasse, ne verseremo (3) sopra la pece quella quantità che ci sembrerà sufficiente, e l'agiteremo con una spatola di legno, od anche colla mano, onde si tolgano tutte le impurità. Caduta al fondo la pece si estrarrà l'acqua (4); poi e le due, o le tre volte si laverà con quanto sarà rimasto di acqua cotta fino a che diventi brillante; indi, dopo di averla estratta, la lascieremo esposta al sole per quattordici giorni, affinchè svapori tutto l'umido che avrà attratto nell'acqua: converrà peraltro in tempo di notte coprire il vase, onde non vi en-

tri

dum erit, ne irroretur. Cum hoc modo picem praeparaverimus, & vina, cum iam bis deferbuerint, condire voluerimus, in musti sextarios octo & quadraginta, cyathos duos picis praedictae sic adiiciemus. Ex ea mensura, quam condituri sumus, sextarios duos musti sumere oportebit; deinde ex his sextariis in picis sextantem paulatim mustum infundere, & manu tanquam mulsum subigere, quo facilius coeat. Sed ubi toti duo sextarii cum pice coierint, & quasi unitatem fecerint, tum eosdem in id vas, unde sumpseramus, perfundere, & ut permisceatur medicamen, rutabulo ligneo peragitare conveniet.

CA-

tri la rugiada. Preparata in tal modo la pece, e volendo condire i vini, dopo che avranno bollito per due volte, metteremo due *cyathi* di questa pece in quaranta otto *sextarii* di mosto. Bisognerà poi levare due *sextarii* di mosto da quella misura di mosto che vorremo condire per versarli poco a poco in un *sextans* di pece, e impastarlo colle mani, come si pratica col vino mescolato al miele (5), acciocchè facilmente si amalgamino insieme. Ma quando questi due *sextarii* saranno intieramente amalgamati colla pece, che non faranno, per così dire, che un solo corpo, in allora verseremo il tutto in quel vase, da cui togliemmo i due *sextarii*, e per fare che questo condimento si unisca bene al vino, agiteremo questo con una spatola di legno.

ANNOTAZIONI

AL CAPITOLO XXIV.

(1) Il lemma antico è il seguente: *De pice Nemeturica ad condituras*: ed il sangermanense ha: *Aliter vinum condire*: questo stesso codice ha *Pix nemoturica* nel principio del capitolo.

(2) *Liguria*. Plinio nel libro XIV, sezione 25 dopo le parole poste di sopra nell' annotazione seconda dell' antecedente capitolo, così continua: *Liguriæ maxime Circumpadanisque mustis crapulæ utilitas discernitur hoc modo. Pugnacibus mustis crapulæ plus inditur, lenibus, parcius. Sint qui ex utroque condiri velint, nec non alia, quæ est musti, pice & natura. Vitiumque musto quibusdam in locis iterum sponte fervere, qua calamitate deperit sapor, vappæque accipit nomen*.

(3) *Immiscemus*. La congettura di Morgagni

gni che voleva che si leggesse *immiscebimus*, è stata confermata dal codice sangermanense.

(4) *Cum siderit*. Colle prime edizioni, e col sangermanense è da dirsi *cum sederit*. Ursino avrebbe inclinato a leggere & *cum considerit*, ed Einsio *ad Virgilii Eclog.* VII, 1 *cum siderit, aqua eliquabimus*; ma di sopra nel capitolo XXII ove in pari maniera si unisce il ranno alla pece, si ha: *cum requieverit, eliquato lixiviam*: laonde sembra che *eliquare* significhi estrarre il fluido per mezzo di un foro posto verso il fondo. Si dice dunque *eliquari* l' olio, quando si fa passare da un vase in un altro, e che si separa dalla morchia, onde diventi più puro è più liquido. Gesnero cita nel Tesoro della lingua latina un luogo simile che sta in Apuleio.

(5) *Tanquam mulsum*. Lo abbiamo spiegato nel nostro volgarizzamento. E' da rigettarsi la congettura di Ursino che voleva leggere *massam*.

CAPUT XXV.

De salsa vel marina aqua, ad condiendi vina.

Quoniam quidam, immo etiam fere omnes Græci, aqua salsa vel muria mustum condiunt, eam quoque partem curæ non omittendam putavi. In mediterraneo, quo non est facilis aquæ marinæ invectio, sic erit ad conditur as conficienda muria. Huic rei vel maxime est idonea cælestis aqua; si minus, ex fonte liquidissimo profluens; harum ergo alterutram curabis quam plurimam, & quam optimis vasis conditam ante quinquennium in sole ponere: deinde cum computruerit, tamdiu pati, donec ad pristinum modum perveniat, quod cum factum fuerit, alia vasa habeto, & in ea sensim aquam eliquato, donec ad fecem pervenias; semper enim in requieta aqua crassamen aliquod in imo reperitur. Sic curata cum fue-

CAPITOLO XXV.

Dell' acqua salsa, o marina per condir i vini (1).

Siccome i Greci, per non dir tutti, condiscono il mosto coll' acqua salsa, o marina (2), ho pensato che non si dovesse passar sotto silenzio anche questa parte d' economia. Ne' luoghi mediterranei, ove non sì facilmente si può portare l' acqua marina; così si fa la salamoia per condire il vino. Per quest' operazione è molto acconcia l' acqua piovana, se no, l' acqua che stilla da una sorgente limpidissima. Avrai dunque cura di mettere al sole cinque anni prima una grandissima quantità dell' una, o dell' altra di queste acque, e la chiuderai in vasi ottimi: indi infracidata che siasi, si lascierà che ripigli di per se stessa il suo primo stato. Ciò fatto, avrai in pronto altri vasi, nei quali si verserà dolcemente fino a che si giunga alla feccia, perchè anche in un acqua quieta si trova sempre nel fondo un sedimento denso. Dopo queste cure,

fuerit, in modum defruti ad tertias decoquenda est. Adiiciuntur autem in aquæ dulcis sextarios quinquaginta, salis sextarius, & mellis optimi unus sextarius; hæc pariter decoqui, & omnem spurcitiam expurgari oportet; deinde cum refrixerit, tum quantumcunque humoris est, tantum in amphoram musti portionem adiici. Quod si ager maritimus est, silentibus ventis de alto quam quietissimo mari sumenda est aqua, & in tertiam partem decoquenda, adiectis, si videbitur, aliquibus aromatis ex iis quæ supra retuli, ut sit odoratior vini curatio. Mustum autem, antequam de lacu tollas, vasa rore marino, vel lauro, vel myrto suffumigato, & large repleto, ut in effervescendo vinum se bene purget; postea vasa nucibus pineis suffricato. Quod vinum volueris dulcius esse, postero die; quod austerius, quinto die quam sustuleris, condire oportebit, & ita supplere, & oblinire vasa. Nonnulli etiam suffumigatis seriis prius condituram addunt, & ita mustum infundunt.

CA-

si farà bollire sino alla diminuzione di due terzi, come si fa del vin cotto: poi in cinquanta *sextarii* di quest' acqua dolce si mette un *sextarius* di sale con altrettanto miele eccellente. Bisognerà, cuocere questo miscuglio e purgarlo da tutte le immondezze. In progresso, quando sarà raffreddato, si aggiungerà ciò che è restato ad un' anfora di mosto (3). Che se la tenuta è vicina al mare, bisognerà, quando tacciono i venti e che il mare è tranquillo, attinger dell' acqua in alto mare, e farla bollire sino allo scemamento di due terzi, aggiungendo, se si creda ben fatto, alcuni aromati di quelli che accennammo di sopra (4), affinchè riesca più odorosa quando si adoprerà nel vino. Ma avanti di estrarre il mosto dal tino, si profumeranno i vasi, nei quali debbe passare, o col rosmarino, o col lauro, o col mirto; e questi si riempiranno sino alle labbra (5), affinchè il vino bollendo, si purghi bene: dopo si fregheranno i vasi coi pomi di pino. Nel giorno dopo, dacchè si è estratto dal tino, bisognerà condire quel vino che vorrai che sia dolce (6), o cinque gior-

ni dopo, se vorrai che sia austero; dopo di che si riempiranno i vasi a misura che calano, e poi si ottureranno. Alcuni anche dopo di avere profumate le brocche, avanti di mettervi dentro il vino, vi mettono prima i condimenti.

ANNOTAZIONI

AL CAPITOLO XXV.

(1) Pontedera vuole che qui vada posto l'antico lemma: *De aqua salsa vel muria ad vina condienda*. Si potrebbe anche far di meno, perchè Columella indica abbastanza nel principio del capitolo di che si tratta.

(2) *Vel muria*, Colle prime edizioni, e coi codici lipsiense e sangermanense è da dirsi *vel marina*, perchè prima parla dell'acqua salsa per condire il vino, poi dell'acqua di mare: con l'una e con l'altra si fa la salamoia.

Per

Per altro disse già di sopra nel capitolo XXI, che il sale e l'acqua salsa si mettono ne' mosti delle viti palustri e nei vini deboli, onde possano durare. Ora espone il metodo usato dai Greci. Galeno *Method.* libro XII non vuole che ai vini generosi delle isole Scio e Metellino si aggiunga l'acqua di mare; quindi s'inferisce che usavasi soltanto di unirla ai vini deboli, onde acquistassero un sapor più grato, e che si sforzassero ad acquistare, per così dire, una più celere vecchiaia, e perciò questi si dicono anche da Plinio Biaca nel libro XXIII, capitolo I, e nel libro XIV, capitolo VII, VIII. Galeno e Dioscoride attestano che questi vini così conditi hanno la proprietà di promover il ventre: lo stesso effetto è prodotto pure da questo vino nella cura del morbo regio, intorno a cui veggasi Celso nel libro III; e a questo vin salso greco contrappone l'austero che stringe il ventre.

(3) *Tantum*. Morgagni vuole che si legga

tantam, e che si referisca a *portionem*; ma replica senza ragione Gesnero che *tantum* è indeclinabile. Gronovio amerebbe di leggere *portione*.

(4) Nel capitolo XX.

(5) *Large impleto*. Vero si è che il mosto ha da purgarsi, ma poi non si empia tanto il vase, cosicchè nell'atto di

CAPUT XXVI.

Medicamina pro vino, quod exacescit.

In quo agro vinum acescere solet, curandum est, ut cum uvam legeris & calcaveris, prius quam vinacea torculis exprimantur, mustum in corbem defundas, & aquæ dulcis puteanæ ex eodem agro partem decimam adiicias, & coquas, donec ea aqua, quam adieceris, decocta sit. Po-

di bollire, alzandosi il mosto, non si rigetti anche il vino.

(6) *Dulcius esse*. I Georgici greci VII, 19 insegnano che si fa il vino dolce, se la botte si lascia piena di mosto, e non coperta per tre giorni, e che si fa ancora più dolce, se si copre soltanto nel quinto giorno: ora questi metodi pare che sieno tra di loro contrari, quantunque ivi non si accenni di aggiungere il condimento.

CAPITOLO XXVI.

Rimedj pel vino che s' inacetisce (1).

In que' terreni, nei quali suole il vino inacetirsi, è da procurarsi dopo che si avrà raccolta e pigiata l'uva, e prima di spremere col torchio le vinacce, di versare il mosto in una caldaia (2), e di aggiungervi un decimo di acqua dolce di pozzo attinta nel medesimo terreno, e finalmente di cuocerla sino a che sia scemamen-

Postea cum refrixerit, in vasa defundas, & operias, & oblinas, ita diutius durabit: & detrimenti nihil fiet. Melius est, si veterem servatam compluribus annis aquam addideris, longeque melius si aquæ nihil addideris, & decimam musti decoxeris, frigidumque in vas transtuleris, & si in sextarios VII *musti heminam gypsi miscueris, posteaquam decoctum refrixerit. Reliquum mustum, quod in vinaceis fuerit expressum, primo quoque tempore absumito, aut ære commutato.*

CA-

ta di una quantità pari a quella dell'acqua che si sarà aggiunta. Dopo, raffreddata che siasi, si verserà in vasi che si copriranno ed ottureranno; e così durerà lungamente senza soffrire alcun detrimento. E' meglio per altro mettere dell' acqua vecchia che si è serbata per molti anni; e di gran lunga sarà meglio non aggiungervene neppur una goccia, ma cuocere il mosto sino alla diminuzione di un decimo, di travasarlo, quando sarà freddo, come altresì di aggiungere una *hemina* di gesso a sette *sextarii* di mosto, quando, dopo la cottura, si sarà raffreddato. Il rimanente mosto spremuto dalle vinacce sarà il primo che si beverà, ovvero si venderà.

ANNOTAZIONI

al Capitolo XXVI.

(1) Si è turbato l'ordine dei lemmi fino al capitolo XXX ove poi tutti si accordano.

(2)

(2) *Corbem*. Dalla lezione *cornam* del sangermanense si è fatto *cortinam*: in un altro si legge *urnam*. Non si metterà mai a bollire il mosto in una corba, ma piuttosto in una caldaia. Anche i Georgici greci V, 47 adoprano il medesimo rimedio, quando il mosto è tratto da uve acide ed immature. Eglino fanno cuocere l'acqua piovana fino al

CAPUT XXVII.

De vini dulcis faciendi modo.

Vinum dulce sic facere oportet. Uvas legito, in sole per triduum expandito, quarto die meridiano tempore calidas uvas proculcato, mustum lixivum, hoc est, antequam prelo pressum sit, quod in lacum musti fluxerit tollito: cum deferbuerit, in sextarios quinquaginta irim bene pinsitam nec plus unciæ pondere addito, vinum a fecibus eliquatum diffundito; hoc vinum erit suave, firmum, corpori salubre.

CA-

al calo della metà, una decima parte della quale la versano sopra il mosto, e poi fanno bollire questo miscuglio fino alla diminuzione di nove decimi. Altri vi aggiungono alle stesse uve tanta acqua, cosicchè faccia un terzo del miscuglio, e poi, spremuto il mosto, lo fanno cuocere sino allo scemamento di due terzi. Lo stesso fa anche Crescenzio IV, 25.

CAPITOLO XXVII.

Della maniera di fare il vino dolce.

Nel seguente modo bisogna far il vin dolce (1). Le uve raccolte si distendono al sole per tre giorni: nel quarto giorno si pigiano sul mezzo giorno (2): si prenda il presmone (3) che naturalmente stilla dalle uve senza spremerle col torchio, e che trovasi nel tino: quando avrà cessato di bollire, aggiungi non più di un' oncia d'iride ben pesta a cinquanta *sextarii* di vino; e mettilo ne' vasi dopo di averlo colato e purgato dalle fecce.

Que-

Questo vino sarà soave, durevole e salubre al corpo.

ANNOTAZIONI

AL CAPITOLO XXVII.

(1) Il vino dolce differisce dal vino d'uva appassita, come si raccoglie, paragonando il capitolo XXIX; perchè il dolce si fa pigiando le uve, laddove l'altro si fa coll'uva appassita e spremuta sotto il torchio. Lo stesso dicono pure anche i Georgici greci VII, 19.

(2) *Tempore calidas*. Dal luogo citato dei Georgici greci 18 19, e VIII, 23 consta che queste uve non si debbono pigiare sul mezzodì, ma che si pigiano quando si ha un tepore analogo a quello del mezzodì; per conseguenza sarebbe da leggersi *tepore calidas*.

(3)

(3) *Mustum lixivum*. Dicasi colle prime edizioni *lixivium*. Plinio nel lib. XIV, sezione 11 e Celio Aureliano *Tardarum Passionum* II, 7, V, 10, lo chiamano *protropum*; e Crescenzio IV, 28 lo chiama *presmo* dalla voce italiana presmone. Fabroni nell'Osservazione 41 paragona questo vin dolce al vin santo degli Italiani ed al *vin de paille* de' Francesi. Avvertiremo per altro che il vin santo si fa coll'uva molto appassita e poi spremuta col torchio, due condizioni contrarie al vin dolce, come dicemmo nella prima annotazione. Pare che le parole *hoc est* .... *pressum sit* sieno una glossa, perchè la voce *proculcato* indica abbastanza che le uve non sono spremute col torchio, ma co' piedi.

CA-

CAPUT XXVIII.

Methodus per quam bene vinum servatur, atque medicamenta pro languidis vinis.

Alia medicaminum genera vini conditutis & firmitati aptissima sic facito. Irim quam candidissimam pinsito, fœnum Græcum vetere vino macerato: deinde in sole exponito, aut in furno, ut siccescat: tum commolito minutissime; item odoramenta trita, id est, irim cribratam, quæ sit instar pondo quincuncem, & trientem, fœni Græci pondo quicuncem & trinentem, schœni pondo quincuncem in unum permisceto: tum in serias singulas quæ sint amphorarum septenum, addito medicaminis pondo unciam, & scripula octo: gypsi, cum ex locis palustribus mustum erit, in singulas ternas heminas; cum de novellis vineis erit, sextarium; cum de veteribus & locis siccis, heminas singulas adiicito. Tertio die quam calcaveris, condituram infundito, sed antequam condias, musti ali-

quan-

CAPITOLO XXVIII.

Metodo per conservar bene il vino, e rimedj pei vini deboli (1).

In tal modo farai le altre specie di composizioni molto acconce per fatturare il vino e per renderlo durevole. Pesta dell' iride bianchissima; macera del fien greco nel vecchio vino; indi esponilo al sole, mettilo nel forno, onde si secchi: poi macinalo minutamente: in progresso unisci insieme dei profumi pestati, consistenti in un *quincunx* ed in un *triens* presso a poco d'iride crivellata, altrettanto fien greco, ed un *quincunx* (2) di radice di giunco: dopo ciò metterai nel vino un' oncia ed otto *scripula* (3) di questa mistura in ogni mezzina della capacità di sette anfore; e ad ogni mezzina aggiungerai tre *heminæ* di gesso, se il mosto proviene da un terreno palustre, ed un *sextarius*, se deriva da viti novelle, ad un *hemina*, se il vino è tratto da vecchie viti piantate in terreni secchi. Dopo tre giorni, dacchè si è pigiata l'uva vi unirai quest' ingredienti; ma avanti, di con-

 dir

quantum in seriam de seria transferto, ne in condiendo cum medicamento effervescat, & fluat. Sic autem curatum gypsum, & medicamentum, in labello permisceto, quantum seriis singulis fuerit necessarium, idque medicamentum musto diluito, & ipsa ad serias addito, & permisceto: cum deferbuerit, statim repleto, & oblinito. Omni vinum cum condieris, nolito statim diffundere, sed finito in doliis quiescere: postea cum de doliis aut de seriis diffundere voles, vere, florente rosa, defecatum quam limpidissimum in vasa bene picata & pura transferto; si in vetustatem servare voles, in cado duarum urnarum quam optimi vini sextarium, aut fecis generosæ recentis sextarios tres addito: aut si vasa recentia, ex quibus vinum exemptum sit, habebis, in ea confundito. Si horum quid feceris, multo melius & firmius erit vinum; etiam si bonos odores addideris, omnem malum odorem & saporem prohibueris: nam nulla res alienum odorem celerius ad se ducit, quam vinum.

CA-

dir il vino, versa da una mezzina in un' altra alcun poco di mosto, acciocchè bollendo con questa mescolanza, quando è fatturato, non si perda e scappi per di sopra. Si mescerà in un picciolo catino quanto farà mestieri di gesso e delle specie d' ingredienti per ogni mezzina, e dopo di averli stemperati nel mosto, si verseranno nelle mezzine, ove si mescoleranno. Cessato che abbia il vino di bollire, si empiranno le mezzine e si ottureranno. Tutte le volte che avrai fatturato il vino, guardati dal versarlo tosto nei vasi, ma lascialo depurare (4) nelle botti: indi, quando il vorrai travasare dalle botti, o dalle mezzine in altri vasi che si saranno prima notati e bene impeciati, sceglierai la primavera, quando fiorisce la rosa (5), e quando il vino sarà ben purificato e chiarissimo. Se lo vuoi conservare lungamente, metti in un barile della capacità di due *urnæ* un *sextarius* di ottimo vino, ovvero tre *sextarii* di fecce tratte da un vin generoso e nuovo (6); ovvero se hai dei vasi, dai quali avrai recentemente estratto il vino, versalo in questi vasi. Se seguirai

 l'uno,

l' uno, o l' altro di questi metodi il vino sarà migliore è più durevole: e se aggiungerai de' buoni odori, allontanerai i cattivi, e così pure il cattivo sapore; perchè non vi ha cosa che più prestamente attragga a se gli odori stranieri (7), quanto il vino.

ANNOTAZIONI

AL CAPITOLO XXVIII.

(1) Chi leggerà questo capitolo, vedrà chiaramente che si parla altramenti del lemma.

(2) *Pondo quincuncem.* Qui per certo vi è errore, sebbene Gesnero pensi diversamente.

(3) *Octo*: *gypsi*. Anticamente i due punti erano dopo *gypsi*; errore corretto da Ursino: poco dopo abbiamo aggiunto col sangermanense *serias*, onde il testo sia *erit*, *in serias singulas*.

(4)

(4) *Quiescere*. Dicasi colle prime edizioni e coi codici lipsiense e sangermanense *liquescere*. Pontedera, poco dopo, preferiva *liquidissimum* a *limpidissimum* appoggiato alle predette edizioni ed agli accennati codici.

(5) *Florente rosa*. I Georgici greci VII, 6 avvertono moversi la feccia del vino al fiorire della rosa ed al germogliare della vite: ivi si parla molto saviamente del modo di travasare il vino.

(6) *Fecis*. Attestano i Georgici greci nel luogo citato che tolta la feccia, i vini diventano deboli e snervati.

(7) *Alienum odorem*. Plinio nel libro XIV, capitolo XXI dice che que' vini, i quali attraggono a sè prestamente gli odori stranieri durano poco; perchè se l'odore è inimico al vino, si guasta anche lo stesso vino. Cerca Teofrasto nel libro delle Cause delle piante VI, 28 la causa, per cui l'olio e il vino attraggano sì facilmente e mantengano

un odore straniero. L'osservazione ci istruisce che i vini, i quali di leggeri cangiano stato, prestamente attraggono a se gli odori: forse ciò deriva, per-

CAPUT XXIX.

Pactum quo vinum dulce servatur.

Mustum ut semper dulce tanquam recens permaneat, sic facito. Antequam prelo vinacea subiiciantur, de lacu quam recentissimum addito mustum in amphoram novam, eamque oblinito, & impicato diligenter, ne quidquam aquæ introire possit: tunc in piscinam frigidæ & dulcis aquæ totam amphoram mergito, ita nequa pars extet: deinde post dies XL eximito, sic usque in annum dulce permanebit.

CA-

perchè quando s' inacetisce, attrae a se in copia dell' aria, e che per contrario la rigetta, e così anche l' umor acquoso, quando è per diventar vaporoso.

CAPITOLO XXIX.

Maniera di conservar dolce il vino.

Acciocchè il mosto si conservi sempre dolce; com' è in principio, facciasi nel seguente modo. Avanti di mettere nel torchio le vinacce, metti in un' anfora nuova del mosto recentissimo che avrai estratto dal tino, ottura quest' anfora e diligentemente impeciala, affinchè non vi entri neppur una goccia d' acqua; poi immergila tutta in un serbatojo d' acqua fredda (1) e dolce: si estragga dopo quaranta giorni, e si conserverà dolce per un anno intiero.

ANNOTAZIONI

AL CAPITOLO XXIX.

(1) *Frigidæ*. Il freddo impedisce che il mosto bolla. Gli antichi facevano bollire il mosto, acciocchè fermentasse più presto. E per questo molti al dì d'oggi sono persuasi di far bollire l'uva, e di versarla sopra il mosto, acciocchè più prestamente fermenti: dicono che in questa guisa il vino diventa migliore e più durevole. Veggasi *Rozier sur la meilleure maniere de*

CAPUT XXX.

Diligentiæ, quas vinum sibi vult.

Ab eo tempore quo primum dolia operculaveris, usque ad Æquinoctium vernum semel in diebus XXXVI *vinum curare satis*

de faire les vins 1772, *chap.* 4. Lo stesso di Columella è insegnato anche da Catone nel capitolo 120, ove si ha: *corticem oppicato... post trigesimum diem eximito. totum annum mustum erit.* Si accordano con Catone i Georgici greci VI, 16 e Crescenzio IV, 28. Leggesi in Plinio libro XIV, sezione 11 *medium inter dulcia vinumque est quod Græci Aigleucos vocant, hoc est semper mustum. Id evenit cura, quoniam fervere prohibetur: sic appellant musti in vina transitum. Ergo mergunt protinus e lacu in aqua cados, donec bruma transeat, & consuetudo fiat algendi.*

CAPITOLO XXX.

Cure che ricerca il vino.

Dal momento, in cui avrai coperte le botti sino all' equinozio di primavera, basterà nettare e travasare il vino una vol-

tis est, post Æquinoctium vernum bis, aut si vinum florere incipiet, sæpius curare oportebit: ne flos eius pessum eat, & saporem vitiet. Quanto maior æstus erit, eo sæpius convenit vinum nutriri refrigerarique & ventilari: nam quamdiu bene frigidum erit, tamdiu recte manebit. Labra vel fauces doliorum semper suffricari nucibus pineis oportebit, quoties vinum curabitur. Siqua vina erunt duriora, aut minus bona, quod agri vitio, aut tempestate sit factum, sumito fecem vini boni, & panes facito, & in sole arefacito & coquito in igne: postea terito, & pondo quadrantem amphoris singulis infricato, & oblinito, bonum fiet.

volta ogni trentasei giorni, due volte dopo quest' equinozio, od anche più spesso, se il vino comincia a fiorire, acciocchè i fiori (1) non cadano al fondo e alterino il sapore del vino. Quanto più il caldo sarà grande, tanto più sovente bisogna aver cura del vino, rinfrescarlo e fare che prenda l'aria; perchè fino a tanto che si manterrà freddo, del paro anche si conserverà in buono stato. Tutte le volte che si presteranno queste cure al vino, converrà fregare gli orli, o le aperture delle botti coi pomi di pino. Se alcuni vini saranno troppo duri, o non troppo buoni, sia per motivo del terreno, o dei cattivi tempi, prendasi della feccia di buon vino (2), farai delle paste che seccherai al sole, e che poi metterai a cuocere sul fuoco; dopo di che le pesterai, e ne metterai un *quadrans* in ogni anfora che chiuderai, e così diventerà buono.

AN-

ANNOTAZIONI

AL CAPITOLO XXX.

(1) *Ne flos*. Havvi in Plinio libro XIV, sezione 27. *Flos vini candidus probatur, rubens triste signum est, si non is vini color sit .... Quod celeriter florere cœperit odoremque trahere, non fore diutinum*.

(2) *Fecem boni vini*. Secondo la testimonianza di Galeno *Composit. Medicam. sec. I*, *cap.* 8 chiamarono i Latini scrittori *fæcula* la feccia del vino bruciata. Hanno conosciuto gli antichi che la feccia del vino vecchio conteneva in se il fiore e tutto il colore dello stesso; e perciò Plinio nel lib. XXI, sezione 13 rammemora questo sperimento: *de liliorum bulbis in furno suspensis: deinde nudantibus se nodulis in fæce vini nigri vel græci mense martio macerantur, ut colorem percipiant atque ita in scrobiculis seruntur, heminis fæcis circumfusis*.

Sic

Sic fiunt purpurea lilia. Il medesimo dicono pur anche i Georgici greci XI, 21. Dice Plinio nel libro XIX, sezione 26. *Fæcem vini siccatam ignem recipere & sine alimento per se flagrare cineremque ejus nitri naturam habere*: e nella sezione 24: *Nonnusquam prioris fæce vini acetove condiunt mustum*, rimedio usato anche dai Georgici greci VII, 12, 24, 3, 7.

CA-

CAPUT XXXI.

Si aliquod animal in mustum ruat, & ibi moriatur.

Si quod animal in mustum ceciderit, & interierit, uti serpens, aut mus, forexve, ne mali odoris vinum faciat, ita ut repertum corpus fuerit, id igne adoleatur, cinisque eius in vas, quo deciderat, frigidus infundatur, atque rutabulo ligneo permisceatur: ea res erit remedio.

CAPITOLO XXXI.

Se qualche animale cada nel mosto, e che ivi muoia.

Se qualche animale, come un serpente, un sorcio, o un topo cada nel mosto e che ivi muoia, per evitare che il vino non contragga un cattivo odore, brucia il suo corpo quale lo avrai trovato, e gettane la cenere raffreddata nel vase, ove è caduto; poi mesci con una spatola di legno, e questo sarà il vero rimedio.

CAPUT XXXII.

De vino cum marubbio facto.

Vinum marrubii multi utile putant ad omnia intestina vitia, & maxime ad tussim. Cum vindemiam facies, marrubii caules teneros, maxime de locis incultis & macris legito, eosque in sole siccato: deinde fasciculos facito, & tomice palmea aut iuncea ligato, & in seriam mittito, ita ut vinculum extet: in musti dulcis sext. cc, marrubii libras VIII adiicito, ut simul cum musto defervescat: postea eximito marrubium, & purgatum vinum diligenter oblinito.

CAPITOLO XXXII.

Del vino fatto col marrobbio.

Alcuni credono che il vino fatto col marrobbio (1) sia utile per tutte le malattie degl' intestini, e specialmente per la tosse. Nel tempo della vendemmia raccogli particolarmente ne' luoghi incolti e magri dei fusti teneri di marrobbio, e seccali al sole; indi fa dei fascetti che legherai con una cordicina di palma, o di giunco, e mettili in una mezzina di vino, ma in modo che la ligatura stia sopra il vino. Si mettono in quattro (2) *sextarii* di vin dolce otto libbre di marrobbio che si fanno bollire col mosto; dopo di che si estrae il marrobbio, e si ottura con esattezza questo vino medicamentoso.

ANNOTAZIONI

AL CAPITOLO XXXII.

(1) Plinio nel libro XIV, sezione 19, numero 4, e Dioscoride V, 58 fanno menzione di questo vino.

(2) *Sex. CC.* Qui non regge la proporzione: difatti in tre codici si legge *sext. III*, e nel

CAPUT XXXIII.

Modus scillitæ faciendi.

Vinum scilliten ad concoquendum, & ad corpus reficiendum, itemque ad veterem tussim, & ad stomachum hoc modo condire oportet. Primum ante dies quadraginta quam vinum voles vindemiare, scillam legito, eamque secato quam tenuissime, sicut raphani radicem, taleolasque sectas suspende in umbra, ut adsiccentur: deinde cum aridæ erunt, in musti Aminei sextarios XLVIII, *scillæ aridæ adde pondo libram, eamque inesse patere diebus* XXX, *postea eximito, & defecatum vinum in amphoras binas adiicito. Alii scribunt in musti sextarios* XLVIII, *scillæ aridæ pondo libram, & quadrantem adiici oportere: quod & ipsum nonimprobo.*

CA-

e nel polizianeo IIII. Abbiamo seguito quest' ultimo.

CAPITOLO XXXIII.

Maniera di fare il vino squillitico.

Nel seguente modo bisogna preparare il vino squillitico (1) che aiuta la digestione, ristora il corpo, e ch' è buono contro la vecchia tosse e per lo stomaco. Raccogli la squilla quaranta giorni avanti la vendemmia, e tagliala sottilissima, come si fa del ravano: poi sospendi all' ombra queste fettucce, acciocchè si secchino; indi, seccate che sieno, se ne mette una libbra in quaranta otto *sextarii* di mosto ammineo, vi si lasciano per trenta giorni, poi si estraggono; e purificato questo vino, si mette in buone anfore (2). Alcuni scrivono che in quaranta otto *sextarii* di mosto è da mettersi una libbra ed un *quadrans* di squilla secca; lo che io non saprei disapprovare.

ANNOTAZIONI

AL CAPITOLO XXXIII.

(1) Leggesi in Plinio libro XX, sezione 39. *Scillae candidissimae .... huic aridis tunicis direptis, quod reliquum e vivo est, consectum* (Vincenzio ha *consutum*) *suspenditur lino, modicis intervallis. Postea arida frusta in cadum aceti quam asperrimi pendentia immerguntur, ita ne ulla parte vas contingant. Hoc fit ante solstitium diebus XLVIII. Gypso deinde oblitus cadus ponitur sub tegulis totius diei solem accipientibus. Post eum numerum dierum tollitur vas, scilla eximitur, aceto transfunditur. Hoc &c.* Palladio al mese di luglio VI, al nascer della canicola raccoglie la squilla, e ne mette una libbra in un'anfora di vino; e passati quaranta giorni la estrae. Apparisce adunque che in Plinio v'è errore ne' numeri.

(2) *Amphoras binas*. Gesnero e Schneidero con-

condannano *binas*: piuttosto vogliono leggere *bonas* colle prime edizioni, perchè un' anfora contiene 48 *sextarii*; dunque un' anfora di vino squillitico non può riempirne due: nè già si dica che con questo vino volesse medicarne un' altra specie, perchè lo adoperava puro. Non ostante Pontedera vuole che si dica *in amphoras vini II adiicito*. « Nam, soggiunge, medicatum vinum non medicato adiici solet. Sic cap. XXXV vinum ex *absinthii* libra confectum *ex musti sextar. IIII frigidum in musti Aminei urnam* adiicitur: & vinum *Pulei ex musti congio*, & III libris *Pulei aridi* miscetur *in urnam musti* ».

CAPUT XXXIV.

De scillino aceto.

Hoc ipsum scillæ pondus, quod supra dixi, in aceti duas urnas adiiciunt, & per XL *dies inesse patiuntur, qui scilliticum acetum facere volunt (decem bambatæ). In tres amphoras musti mittis aceti acris congium, aut duplum, si non est acre, & in ollam, quæ fert amphoras tres, decoquis ad palmum, id est, ad quartas: aut si non dulce mustum, ad tertias: despumetur; sed mustum desub massa & limpidum sit.*

CAPITOLO XXXIV.

Dell' aceto squillitico .

L'accennata quantità di squilla (1) si mette in due urne di aceto, e vi si lascia per quaranta giorni, quest'è il metodo seguito da quelli che vogliono fare l'aceto squillitico. Per fare un *embamma* (2), si mette (3) in tre anfore di mosto un *congius* di aceto acre, o il doppio, se non è acre, e si fa cuocere in una pignatta che contenga tre anfore (4) sino a che sia diminuito di un *palmus*, vale a dire di un quarto, o di un terzo (5), se il mosto non è dolce: si schiuma; ma bisogna che sia un mosto della prima strettura (6), e che sia limpido.

ANNOTAZIONI

AL CAPITOLO XXXIV.

(1) Qui s'insegna la maniera di fare l'aceto squillitico per uso della medicina, il quale va fatto egualmente che il vi-

vino. Gesnero, dietro l'autorità del codice lipsiense, ha separato questo capitolo dall'antecedente. Morgagni e Pontedera principiano il capitolo alle parole: *In tres amphoras*: Morgagni voleva che il comune titolo fosse questo: *Quomodo condias vinum & acetum scyllitem*, e Pontedera fa che sia il titolo del presente capitolo questo: *De embammate*.

(2) *Decem bambatæ*. Molti tentarono di sciorre questo nodo, fra i quali si distinsero Beroaldo, Turnebo, Mercuriale, Salmasio, e Rodio. Ursino corregge con Latino Latino *De embammate*; Morgagni pure è di questo parere. Ci piacerebbe dire con Salmasio, Gesnero, e Schneidero: *Ad embammata*; ma anche così mancano per avventura alcune parole. Forse non sarebbe mal fatto dire: *Ad embammata vero sic compones*. Per altro si chiama *embamma* non ogni specie di salsa, ma quella, nella quale v'entra come base l'aceto, dicendosi specialmente Βάμμα l'aceto.

(3) *Mittis*. Avanti correva *mitis*, errore corretto da Ursino, Salmasio e Morgagni.

(4) *Amphoras tres*. Ursino voleva che si dicesse *amphoras quatuor*; forse ha ragione, perchè la pignatta ha da contenere tre anfore di mosto, ed uno, o due *congii* di aceto. Morgagni pensa per contrario che qui non è da intendersi che nella pignatta debba bollire insieme tutta la quantità di mosto e di aceto, ma che ha voluto insegnar Columella che questa mescolanza è sufficientemente cotta, se il fluido cala un *palmus* in una pignatta che contenga, per esempio, tre anfore.

(5) *Ad tertias*. Qui è da intendersi che svapori una terza parte.

(6) *Desub massa*. Attesta Morgagni che così si legge in due codici medicei: un altro codice mette *de summo*; lo che è approvato da Morgagni. Ursino avrebbe voluto: *Sed mustum de bumasto, & passum ex ea fit*. Altri congetturano diversamente.

CA-

CAPUT XXXV.

Quonam pacto absinthiten, hyssopiten, abrotoniten, aliaque vina condire oportet.

Vinum absinthiten, & hyssopiten, & abrotoniten, & thymiten, & marathriten, & glechoniten sic condire oportet. Pontici absinthii pondo libram cum musti sext. IIII decoque usque ad quartas: reliquum quod erit, id frigidum adde in musti Aminei urnam; idem ex reliquis (rebus) quæ suprascripta sunt, facito. Possunt etiam puleii aridi tres libræ cum congio musti ad tertias decoqui, & cum refrixerit liquor, exempto puleio in urnam musti adiici: idque mox tussientibus per hiemem recte datur; vocaturque vini nota gleconites.

CAPITOLO XXXV.

In qual maniera fa duopo condire il vino di assenzio, d' isopo, di abruotino e di altre specie.

Nel seguente modo bisogna fare il vino di assenzio, d' isopo, di abruotino, di timo, di finocchio, di pulegio (1). Fa cuocere una libbra di assenzio pontico in quattro *sextarii* di mosto sino a che si consumi una quarta parte (2); e ciò che rimane, raffreddato che sia, mettilo in un' *urna* di mosto ammineo. Lo stesso fa colle altre piante mentovate di sopra (3). Si possono altresì cuocere tre libbre di pulegio secco in un *congius* di mosto sino alla diminuzione di un terzo; e quando questa decozione è raffreddata, si estrae il pulegio, e la si versa in un' *urna* di mosto. Molto bene si può dare tosto a quelli che tossono nell' inverno; e questa specie di vino si chiama *glechonites* (4).

AN-

ANNOTAZIONI

al Capitolo XXXV.

(1) *Glechoniten*. Vittorio appoggiato a' suoi codici corresse l'antica lezione *glycirizien;* ma a questa vien data la preferenza da Gesnero, perchè in questo stesso capitolo s'insegna separatamente a fare il vino pulegio. Non so se alcun autore parli del vino di liquerizia.

(2)

CAPUT XXXVI.

De tortivo musto.

Mustum tortivum est, quod post primam pressuram vinaceorum circumciso pede exprimitur; id mustum coniicies in amphoram novam, & implebis ad summum; tum adiicies ramulos rorismarini aridi lino colligatos, & patieris una deferve-

sce-

(2) *Ad quartas*. Qui è da intendersi fino a che siasi consumata la quarta parte.

(3) *Rebus*. Gesnero dietro all'edizione di Commelino, include *rebus*: le prime edizioni ne sono prive. Schneidero avrebbe amato che si dicesse *idem* & *reliquis quæ* &c.

(4) *Glechonites*. Così detto dalla voce γλήκων che vuol dire pulegio.

CAPITOLO XXXVI.

Del vino di torchio (1).

Il vino di torchio è quello che si spreme dopo la prima stretta di torchio, quando si abbia tagliato allo intorno la massa delle vinacce. Questo mosto si versa in una nuova anfora, e si riempie sino agli orli: poi vi si aggiungono dei ramuscelli di rosmarino secco legati in fa-

scere per dies septem: deinde eximes ramulorum fasciculum, & purgatum diligenter vinum gypsabis. Sat erit autem rorismarini sesquilibram in duas urnas musti adiicere. Hoc vino post duos menses possis pro remedio uti.

CA-

fascetti con fila di lino, e si lasciano bollire col vino per sette giorni; dopo di che si estraggono, e purgato con diligenza il vino, si vestono di gesso i vasi. Basterà mettere una libbra e mezza di rosmarino in due *urnæ* di mosto. Si potrà adoperar questo vino come rimedio dopo due mesi (2).

ANNOTAZIONI

AL CAPITOLO XXXVI.

(1) Il codice sangermanense mette il seguente lemma ch'è da preferirsi al corrente. *Ad tormina & omnem alvi proluviem vinum roratum sic facies.*

(2) *Pro remedio*. Non già per gli uomini, ma per il vino, come si raccoglie dal capitolo XXIII di Catone, il cui passo intiero è riferito da Plinio nel libro XIV, sezione 25. Egli vuole che al vino già maturo si aggiunga il vino di torchio.

CA-

CAPUT XXXVII.

Modus faciendi vini græco æqualis.

Uvas præcoquas quam maturissimas legito, easque per triduum in sole siccato, quarto die calcato, & mustum quod nihil habeat ex tortivo, coniicito in seriam, diligenterque curato, ut cum deferbuerit, feces expurgentur; deinde quinto die cum purgaveris mustum, salis cocti & cribrati duos sextarios, vel, quod est minimum, adiicito unum sextarium in sestarios musti XLIX. *Quidam etiam defruti sextarium miscent: nonnulli etiam duos adiiciunt, si existimant vini notam parum esse firmam.*

CAPITOLO XXXVII.

Maniera di fare del vino simile al vin greco.

Raccogli le uve primaticce e maturissime (1); seccale per tre giorni al sole; nel quarto pigiale, e getta in una mezzina quel mosto ch' esse avranno reso senza che se ne trovi nemmeno una goccia di quello che spremesi col torchio: quando avrà cessato di bollire, abbi cura di purgarlo con diligenza delle fecce; e passati cinque giorni, dopo che si è purificato, metti due *sextarii*, od almeno uno di sale arrostito e stacciato in quaranta otto *sextarii* di mosto (2). Alcuni vi mettono anche un *sextarius* di vin cotto, ed altri, due, se giudicano che il vino sia di qualità poco durevole.

ANNOTAZIONI

AL CAPITOLO XXXVII.

(1) Catone nel cap. XXIV insegna a far il vin greco quasi nella stessa guisa.

(2)

CAPUT XXXVIII.

Quonam pacto vinum myrtiten facies.

Vinum myrtiten ad tormina, & ad alvi proluviem, & ad imbecillum stomachum sic facito. Duo sunt genera myrti, quorum alterum est nigrum, alterum album. Nigri generis baccæ, cum sunt maturæ leguntur, & semina earum eximuntur, atque ipsæ sine seminibus in sole siccantur, & in fictili fidelia sicco loco reponuntur; deinde per vindemiam ex vetere arbusto, vel si id non est, ex vetustissimis vineis Amineæ bene maturæ uvæ sole calido leguntur, & ex his mustum adii-

(2) XLIX. Gesnero sospetta che si sarà scritto XLIIX quantità che si accorda col numero dei *sextarii* che ricercansi per riempire un' anfora. Questa congettura è confermata dal codice sangermanense.

CAPITOLO XXXVIII.

In qual modo farai il vino di mirto.

In tal modo farai il vino di mirto che giova ne' dolori dell' adomine (1), nel flusso di ventre e nella debolezza dello stomaco. Sonovi due specie di mirto, negro e bianco. Si raccolgono le bacche del negro quando sono mature, e si estraggono i semi; quelle si fanno seccare al sole, si chiudono in un fiasco di terra cotta, il quale va posto in luogo secco: poi nel tempo della vendemmia ed a sole ardente raccogli le uve delle vecchie piante di viti maritate agli alberi (2), o in mancanza di queste le

citur in seriam, & statim primo die antequam id ferveat, baccæ myrti, quæ fuerant repositæ, diligenter conteruntur, & totidem earum libræ contusarum appenduntur, quot amphoræ condiri debent: tum exiguum musti sumitur ex ea seria, quam medicaturi sumus, & tanquam farina conspergitur, quidquid contusum & appensum est; post hæc complures ex ea massulæ fiunt, & ita per latera seriæ in mustum demittuntur, ne altera offa super alteram perveniat. Cum deinde bis mustum deferbuerit, & bis curatum est, rursus eodem modo, & tantundem ponderis baccæ, sicut supra dixi, contunditur: nec iam ut prius massulæ fiunt, sed in labello mustum de eadem seria sumitur, prædicto ponderi permiscetur, sic ut sit instar iuris crassi: quod cum est permistum, in eandem seriam confunditur, & rutabulo ligneo peragitatur; deinde post nonum diem quam id factum est, vinum purgatur, & scopulis aridæ myrti seria suffriatur, operculumque superimponitur; ne quid

eo

tive ben mature delle vecchissime viti amminee, il cui mosto si mette in una mezzina; e subito dopo il primo giorno; e avanti che bolla, si pestano diligentemente le bacche di mirto, ch' erano in serbo, e si pesa una quantità di libbre di bacche eguale alla quantità delle anfore che deggionsi condire: in progresso si estrae un poco di mosto dalla mezzina che si vuole condire, e vi si spargerà sopra tutta la polvere che queste bacche avranno prodotta, e in quella guisa che si farebbe, se fosse farina. Dopo si fanno con questa pasta parecchi globetti (3) che s' immergono nel mosto facendoli scorrere pei lati della mezzina, ma in maniera che l' uno dei globi non istia sopra dell' altro. Bollito che abbia il mosto due volte, e due volte del pari nettato, si pesta di nuovo nella medesima maniera un' eguale quantità di bacche a quella che accennai di sopra; ma non si fanno, come prima, de' globetti; e versato in un picciolo catino del mosto astratto dalla medesima mezzina, si mesce colla medesima quantità di polvere di mirto, cosicchè formi una specie di

eo decidat. Hoc facto, post septimum diem rursus vinum purgatur, & in amphoras bene picatas, & bene olidas diffunditur: sed curandum est, ut cum diffundis, liquidum & sine fece diffundas. Vinum aliud myrtiten, sic temperato: Mel Atticum ter infervere facito, & toties dispumato: vel si Atticum non habueris, quam optimum mel eligito, & quater vel quinquies dispumato; nam quanto est deterius, tanto plus habet spurcitiæ: cum deinde mel refrixerit, baccas albi generis myrti quam maturissimas legito, & perfriato, ita ne interiora semina conteras; mox fiscello ligneo inclusas exprimito, succumque earum qui sit sextariorum sex, cum mellis decocti sextario immisceto, & in laguncularn diffusum oblinito; sed hoc mense decembri fieri debebit, quo fere tempore matura sunt myrti semina: custodiendumque erit, ut ante quam baccæ legantur, si fieri potest, septem diebus; sin autem, ne minus triduum serenum fuerit, aut certe non pluerit; & ne rolu-

len-

brodo grasso, che dopo aversi ben mescolato, si getta nella stessa mezzina, ove si mescola ben bene con una spatola di legno. Nove giorni dopo questa operazione si purifica il vino, e con una granatuzza di secco mirto (4) si frega la mezzina, cui si sovrappone il coperchio, affinchè niente vi cada dentro: ciò fatto, si purifica nuovamente il vino dopo sette giorni, e si versa in anfore ben impeciate e ben odorate (5), avvertendo di versarlo chiaro e senza feccia. Altra maniera di fare del vino di mirto. Fa bollire tre volte del miele attico, ed altrettante schiumalo: se manchi di questo miele, sceglierne del migliore possibile, e schiumalo le quattro, o le cinque volte, perchè quanto più è cattivo, tanto più è impuro. Raffreddato che siasi, raccogli e pesta delle bacche maturissime di mirto bianco (6), ma guardati dal pestarne i semi che contengono, indi mettile e spremile in un cestellino di lino (7); e sei *sextarii* di questo succo mescilo ad un *sextarius* di miele bollito; e versato in una picciola bottiglia, chiudila. Ma ciò è da farsi nel

lentæ legantur cavendum. Multi nigram, vel albam myrti baccam, cum iam maturuit, distringunt, & duabus horis eam cum paululum in umbra expositam siccaverunt, perterunt ita, ut quantum fieri potest, interiora semina integra permaneant; tum per lineum fiscum, quod pertriverant, exprimunt, & per colum iunceum liquatum succum lagunculis bene picatis condunt, neque melle, neque alia re ulla immista. Hic liquor non tam est durabilis, sed quamdiu sine noxa manet, utilior est ad valetudinem quam alterius myrteæ notæ composito. Sunt qui hunc ipsum expressum succum, sit sit eius copiosior facultas, in tertiam partem decoquant, & refrigeratum picatis lagunculis condant; sic confectum diutius permanet: sed quod non decoxeris, poterit innoxium durare biennio, si modo munde & diligenter id feceris.

CA-

mese di decembre, nel qual tempo per lo più sono maturi i semi di mirto (8). Si procuri che il tempo sia stato sereno sette giorni avanti di raccoglier le bacche, o, se ciò non è possibile, almeno tre giorni; si guardi poi dal raccoglierle quando piove, o quando sono bagnate di rugiada. Molti raccolgono le bacche di mirto negro, o bianco quando sono mature; e lasciate seccare un poco all'ombra per due ore, le pestano in maniera, che per quanto si possa, si conservino intieri i semi; indi per uno staccio di lino spremono le bacche peste, e dopo aver passato per un colatoio di giunco il succo spremuto, si chiude in picciole bottiglie ben impeciate, senza mescolarvi miele, o altra cosa. Questo liquore non dura troppo, come l'altra composizione di mirto, ma fino a che si conserva inalterabile (9), e più utile per la sanità. Altri fanno cuocere, avendone molto, questo succo fino al calo di due terzi, e raffreddato, lo chiudono in bottiglie impeciate: questo si conserva più lungamente, ma anche quello che non si cuoce può durare senza

gua-

guastarsi due anni, purchè sia fatto con nettezza e diligentemente.

ANNOTAZIONI

AL CAPITOLO XXXVIII.

(1) *Ad tormina*. Per lo stesso uso lo fa anche Catone nel capitolo 125, ma con minor fatica. Altramenti lo fa Palladio al mese di gennaio 18, ed al mese di febbraio 27 e 31.

(2) *Vetere arbusto*. Einsio *ad Virgil*. I, pagina 295 vorrebbe correggere *vetere bumasto*.

(3) *Massulæ*. Pontedera non è persuaso dell' integrità di questa voce.

(4) *Myrti*. Cioè del silvestre, ossia del rusco.

(5) *Bene olidas*. Ursino voleva leggere *solidas*.

(6)

(6) *Albi generis*. Veggasi Plinio nel l. XV, sezione 37.

(7) *Fiscello*, *Fiscellum* non è, come si crede, lo stesso di *fiscella*, ma un diminutivo di *fiscum*. Col sangermanense per altro è da dirsi *fiscello lineo*.

(8) Nicandro *Alexiph.* verso 623 adopra per contraveleno de' funghi le bacche di mirto pestate e bevute col vino.

(9) Il succo oleoso delle bacche di mirto si aggiunge al vino. Plinio nel luogo citato ha: *quin imo oleo quoque inest quidam vini sapor, simulque pinguis liquor, præcipua vi ad corrigenda vina, saccisante perfusis; retinet quippe fæcem, nec præter purum liquorem transire patitur, datque se comitem præcipua commendatione liquato*.

CA-

CAPUT XXXIX.

Qua ratione passum fit.

Passum optimum sic fieri Mago praecipit, ut & ipse feci. Uvam praecoquam bene maturam legere; acina arida aut vitiosa reiicere: furcas, vel palos, qui cannas sustineant, inter quaternos pedes figere, & perticis iugare: tum insuper cannas ponere, & in sole pandere uvas; & noctibus tegere, ne irrorentur: cum deinde exaruerint, acina decerpere, & in dolium, aut in seriam coniicere, eodem mustum quam optimum, sic ut grana submersa sint, adiicere: ubi combiberint uvae, seque impleverint, sexto die in fiscellam conferre, & prelo premere, passumque tollere: postea vinaceos calcare adiecto recentissimo musto, quod ex aliis uvis factum fuerit, quas per triduum insolaveris: tum permiscere, & subactam brisam prelo subiicere, passumque secundarium statim vasis oblinitis includere, ne fiat austerius: deinde post viginti vel tri-

gin-

CAPITOLO XXXIX.

In qual maniera si fa il vino di uva appassita.

Nel seguente modo prescrive Magone che si faccia un ottimo vino di uva appassita (1); maniera ch'è stata pure seguita anche da me. Raccolgasi l'uva primaticcia ben matura, e rigetta i grappoli muffati (2), o malconci. Pianta in terra alla distanza di quattro piedi in tutti i lati dei pali, o delle forche, e aggiogale con pertiche, onde sostentino delle canne, sulle quali si distendono al sole le uve, che si cuoprono di notte, acciocchè non vi cada sopra la rugiada (3). Appassiti i grappoli, si sgranellano, e si gettano i grani in una botte, od in una mezzina, in cui si verserà dell'ottimo mosto sino a che i grani sieno interamente coperti. Imbevuti i grani e gonfiati da questo mosto (4), si metteranno nel sesto giorno in un cestello: poi si comprimono col torchio, e si raccoglie il vino spremuto: indi si pigiano le vinacce, cui si aggiunge del

mo-

ginta dies, cum deferbuerit, in alia vasa deliquare, & confestim opercula gypsare, & pelliculare. - Passum si ex uva Apiana facere volueris, uvam Apianam integram legito, acina corrupta purgato, & secernito, postea in perticis suspendito; perticæ uti semper in sole sint facito; ubi satis corrugata erunt acina demito, & sine scopionibus in dolium coniicito, pedibusque bene calcato; ubi unum tabulatum feceris, vinum vetus conspergito, postea alterum supercalcato, & item vinum conspergito; eodem modo tertium calcato, & infuso vino ita superponito, ut supernatet, & sinito dies quinque: postea pedibus proculcato, & in fiscina nova uvas premito. Quidam aquam cælestem veterem ad hunc usum præparant, & ad tertias decoquunt; deinde cum sic uvas, ut supra scriptum est, passas fecerunt, decoctam aquam pro vino adiiciunt, & cætera similiter administrant; hoc ubi lignorum copia est, vilissime constat, & est in usu vel dulcius, quam superiores notæ passi.

CA-

mosto recentissimo e fatto con altre uve che si sono soleggiate per tre dì: in progresso si mesce bene il mosto alle vinacce (5), le quali si stringono col torchio (6); e questo secondo vino spremuto, si chiude tosto in vasi, affinchè non diventi austero. Passati venti, o trenta giorni, e cessato che abbia di bollire, si verserà (7) in altri vasi, e si vestono tosto di gesso i coperchi e si coprono con pelle. Se vuoi fare del vino coll' uva moscata e soleggiata, si raccolgano i grappoli sani, e si gettino a parte i grani fracidi, poi attaccali alle pertiche sospese in aria. Fa che le pertiche sieno sempre al sole: appassita sufficientemente l' uva, si sgranellano i grappoli, ed i grani senza picciuoli si gettano nella botte, ove si pigiano ben bene coi piedi. Fatto un sol letto di queste vinacce, spargevi sopra del vino vecchio; pigiale di nuovo e nuovamente bagnale di vino: pigiale per una terza volta, e parimente versavi sopra del vino sino a che si trovino immerse, e lasciavele per cinque giorni; poi pigiale co' piedi e si spremeranno in un cesto nuovo. Alcuni preparano per far questo

vi-

vino dell'acqua piovana che fanno bollire sino allo scemamento di due terzi; indi fatta appassire l'uva, come si è detto di sopra, aggiungono quest'acqua invece di vino, e fanno nel restante quanto dicemmo. Questo metodo è di poca spesa, se le legne abbondano, e questo ultimo vino è più dolce di quello che si è fatto coi metodi precedenti.

ANNOTAZIONI

AL CAPITOLO XXXIX.

(1) Havvi in Palladio al mese di ottobre *Passum nunc fiet ante vindemiam, quod Africa suevit universa conficere pingue ac jucundum & quo ad conditum si utaris mellis vice, ab inflatione te vindices. Leguntur ergo uvæ passæ quam plurimæ et in fiscellis clausæ junco factis aliquatenus rariore contextu, virgis primo fortiter verberantur. Deinde ubi uvarum corpus vis contusionis exsolverit, cochleæ sup*-

po-

posita sporta conprimitur. Hinc passum est quicquid effluxerit, & conditum vasculo mellis more servatur.

(2) *Acina arida*. Einsio *Advers.* III, pagina 395 dietro la variante *micida* del sangermanense, fa che il testo sia *acina mucida*.

(3) *Ne irrorentur*. Leggesi in Plinio libro XIV, sezione 11 *uvis in sole siccatis loco clauso per dies septem, in cratibus totidem pedibus a terra alte, noctibus a rore defensis*.

(4) *Combiberint uvæ*. Plinio nel libro citato ha: *Passum a Cretico Cilicium probatur & Africum, & in Italia finitimisque provinciis. Fieri certum est ex uva, quam Græci sticham vocant, nos apianam: item scirpula, diutius in vite sole adustis aut fervendi oleo. Quidam e quacunque dulci, dum præcocta alba, faciunt, siccantes sole, donec paulo amplius dimidium pondus supersit, tusasque leniter exprimunt. Deinde quantum ex-*

expressere, adjiciunt vinaceis aquæ puteanæ, ut & secundarium passum faciant. Diligentiores eodem modo siccatis acinos eximunt, ac sine sarmentis madefactos vino excellenti, donec intumescant, premunt; & hoc genus ante cetera laudant; ac simili modo aqua addita, secundarium faciunt.

(5) *Prelo premere.* Palladio primieramente le

CAPUT XL.

Quommodo optima lora fit.

Lora optima sic fit; quantum vini uno die feceris, eius partem decimam, quot metretas efficiat, considerato, & totidem metretas aquæ dulcis in vinacea, sed quibus unius diei vinum expressum erit, addito: eodem & spumas defruti, sive sapæ, & fecem ex lacu confundito, & per-

le batte ben bene dentro un cestellino di giunco, e poi le spreme col torchio. Anche Plinio le batte in prima, e poi le spreme.

(6) *Brisam*. Beroaldo interpreta, dietro l' allegato passo di Plinio, le vinacce.

(7) *Deliquare*. Schneidero leggerebbe volentieri *eliquare*, come voce usata in simili casi da Columella.

CAPITOLO XL.

In qual maniera si faccia un eccellente acquerello.

Nel seguente modo si fa un ottimo acquerello (1). Guarda quante *metretæ* si ricercano per pareggiare la parte decima del vino che avrai fatto in un giorno, e metti il medesimo numero di *metretæ* di acqua dolce sopra le vinacce; dalle quali avrai spremuto il vino nel corso della giornata: aggiungivi la schiuma del

permisceto, eamque intritam macerari una nocte sinito, postero die pedibus proculcato, & sic permistam prelo subiicito: quod deinde fluxerit, aut doliis, aut amphoris condito, & cum deferbuerit obturato. Commodius autem servatur in amphoris. Hanc ipsam loram M. Columella ex aqua vetere faciebat, & nonnunquam plus biennio innoxiam servabat.

CA-

vin cotto sinó al calo della metà, o dei due terzi colla feccia tratta dal fondo del tino; e mesci il tutto insieme, e lo lascierai macerare per una notte: nel giorno dopo lo pigerai co' piedi: indi metti sotto il torchio questo miscuglio, e quanto spremesi, mettasi in botti, o in anfore, le quali si chiudono dopo che il vino avrà cessato di bollire. Meglio per altro si conserva nelle anfore. M. Columella faceva quest' acquerello coll' acqua vecchia, ed alle volte la conservava sana per più di due anni (2).

ANNOTAZIONI

AL CAPITOLO XL.

(1) *Lorá*. Veggasi Plinio nel libro XIV, capitolo X. Dioscoride V, 13, ed i Georgici greci VI, 13, ed ivi le annotazioni di Niclas. Plinio ne annovera tre specie, e primieramente questo medesimo: *Decima parte aquæ addita, quæ musti expressa sit, & ita nocte & die madefactis vinaceis, rur-*

susque prelo subjectis. Nella stessa guisa lo prepara Dioscoride nel citato luogo. (2)

CAPUT XLI.

Quo pacto optimum mulsum fit,

Mulsum optimum sic facito. Mustum lixivium de lacu statim tollito: hoc autem erit, quod destillaverit antequam nimium calcetur uva. Sed de arbustivo genere, quod sicco die legeris, id facito. Coniicies in urnam musti mellis optimi pondo, & diligenter permistum recondes in lagœna, eamque protinus gypsabis, iubebisque in tabulato reponi, si plus volueris facere, proportione qua supra mel adiicies; post trigesimum & alterum diem lagœnam aperire oportebit, & in aliud vas mustum eliquatum oblinire, atque in fumum reponere. – Conditura ex cydoniis fit hoc modo: In cacabo figu-

(2) *Biennio*. Plinio e Dioscoride ne' luoghi citati attestano che non si conserva oltre l'anno.

CAPITOLO XLI.

In qual maniera si faccia un eccellente vino melato. (1)

Nel seguente modo farai un ottimo vino melato. Attingi tosto dal tino il presmone, il quale sarà stillato dall' uva spontaneamente e senza che si pigi (2); ma guarda che questo presmone sia tratto dai grappoli delle viti maritate agli alberi, e che quelli siensi raccolti in tempo secco. Verserai dieci libbre di ottimo miele in un' *urna* di questo mosto, e mescolato con diligenza, lo porrai in un fiasco che tosto intonacherai di gesso, e lo farai mettere sopra un tavolato (3). Se ne vorrai di più, osserverai la stessa proporzione di sopra riguardo al miele. In capo a ventuno giorno bisognerà aprire il fiasco, versare il mosto in un altro vase, chiuderlo, e metterlo nel fu-

guli novo, vel in stagneo coquitur musti arbustivi Aminei urna, & mala cydonea grandia expurgata viginti, & integra mala dulcia granata, quæ Punica vocantur, & sorba non permitia divisa exemptis seminibus, quæ sint instar sextariorum trium. Hæc ita coquuntur, ut omnia poma deliquescant cum musto, & sit puer, qui spatha lignea, vel arundine permisceat poma, ne possint aduri, deinde cum fuerint decocta, ut non multum iuris supersit, refrigerantur, & percolantur: eaque, quæ in colo subsiderunt, diligenter contrita levigantur, & iterum in suo sibi iure lento igni, ne adurantur, carbonibus decoquuntur, donec crassamen in modum fecis existat; prius tamen quam de igne medicamentum tollatur, tres heminæ roris Syriaci contriti & cribrati super omnia adiiciuntur, & spatha permiscentur, ut coeant cum cæteris. Tum refrigeratum medicamentum, adiicitur in vas fictile novum picatum, idque gypsatum alte suspenditur ne pallorem trahat.

CA-

mo (4). La confettura delle cotogna (5) si fa così. In una marmitta nuova di terra (6); o di stagno si fa cuocere una *urna* di mosto ammineo tratto da' grappoli delle viti maritate agli alberi con venti grosse cotogna sbucciate e con tre *sextarii* tanto d' intieri pomi granati dolci, che si chiamano granati cartaginesi, quanto di sorbe non mature, ma divise in due parti per trarne fuori i semi. Si cuocono queste frutta nel mosto sino a che sieno intieramente fuse: e siavi un fanciullo che con una spatola di legno, o con una canna agiti ben bene le frutta, onde non si abbruccino. Cotte che sieno a consistenza di sciloppo, si lasciano raffreddare e si colano. Quanto resta nel colatoio si polverizza diligentemente, e si fa cuocere di nuovo nel suo brodo sopra i carboni a lento fuoco, acciocchè non si bruci, e si continua fino a che si addensi a guisa di feccia. Prima però di levare dal fuoco questo cotognato, si aggiungono allo stesso tre *heminæ* di semi di summaco di Siria (7) pestati e stacciati, e si mescono con una spatola, affinchè il tutto si amalgami insie-

sieme. Dopo, quando questo cotognato è raffreddato, si mette in un vase nuovo di terra impeciato che s'intonaca di gesso; indi si sospende molto in alto, acciochè non contragga la muffa (8).

ANNOTAZIONI

AL CAPITOLO XLI.

(1) Gesnero e Schneidero credono che questo lemma sia spurio, perchè non si accorda con quanto s'insegna nel capitolo. Un poco diversamente lo fanno i Georgici greci VIII, 26, ed avvertono saviamente che questo vino melato produce de' flati, e che gonfia il ventricolo. Plinio nel libro XIV, sezione 11, parlando di questo vino, dice: *Dulci e genere est & melittites. Distat a mulso, quod fit ex musto; cum quinque congiis austeri musti congio mellis & salis cyatho suffervefactis austerum*. Lo stesso nel l. XXII, sezione 54 ha: *melittites quo fieret*

mo-

modo ex musto & melle docuimus. Sæculis jam fieri non arbitror hoc genus, inflationibus obnoxium. Solebat tamen inveteratum alvi causa dari in febre. Lo stesso parimente asserisce Dioscoride nel luogo allegato.

(2) *Nimium*. Avendosi in quattro codici *minimum*, che suolsi adoprare da Columella in luogo di *minime*, abbiamo abbracciato questa lezione, perchè, secondo Columella il *mustum lixivium*, ossia il presmone è quello che stilla dalle uve naturalmente senza torchio e senza pigiarle. Lindano *Select. Medic.* X, 175 congettura che sia *quod sponte destillaverit, antequam* nimirum calcetur uva.

(3) *Si plus*. Qui certamente va interrotto il discorso, e avanti *si plus*, vanno messi almeno due punti.

(4) *Trigesimum*. Non abbiamo esitato di adottare la lezione *vicesimum*, come quella ch'è delle prime edizioni, e di cinque codici. Dicasi con Ursino, fian-

fiancheggiato dal codice lipsiense, *fumum*, e non *furnum*.

(5) *Conditura*. Schneidero forma a questo passo un nuovo capitolo, e di fatti, secondo la testimonianza di Vittorio, havvi nei codici polizianei così: *Compositio medicamenti ad tormina, quod vocatur διὰ ὀπώρας. In cacabo, &c.* Galeno *de Composit. Medic. secund. loca* IX, 5 mette simili composizioni di frutta per rimediare ai dissenterici ed ai celiaci.

(6) *Figuli*. Ursino corregge il testo così: *figulino vel in stanneo*. Dicasi piuttosto *fictili novo* col codice sangermanense.

(7) *Roris Syriacis*. Cioè dei semi della pianta che si chiama sommaco di Siria. Plinio nel libro XXIV, sezione 54 ha: *rhus qui erythros appellatur, semen est hujus fruticis. Vim habet adstringendi refrigerandique. Adspergitur pro sale obsoniis. Alvos solvit, omnesque carnes cum silphio suaviores fa-*

facit : così pure ha anche nel libro XIII, sezione 13, e Dioscoride libro 47. Secondo la testimonianza di Sestini adoprano oggidì i Turchi nei condimenti dei cibi il *sumach*, vale a dire *rosso*. Questo è il *rhus coriaria* di Linneo. Veggasi Cornario *ad Galen. de Composit. Medic.* pagina 449 che parla molto dottamente e di questo frutto, e dell'albero.

(8) *Pallorem*, Qui dinota la muffa, al qual oggetto si sospende in alto per ischivare l'umidità della terra.

CAPUT XLII.

De condiendi casei modo.

Caseum sic condiemus. Casei aridi ovilli proximi anni frusta ampla facito, & in picato vase componito: tum optimi generis musto adimpleto, ita ut superveniat, & sic ius aliquanto copiosus quam caseus; nam caseus combibit, & fit vitiosus, nisi mustum semper supernatet; vas autem, cum impleveris, statim gypsabis: deinde post dies viginti licebit aperiri, & uti qua voles adhibita conditura; est autem etiam per se non iniucundus.

CA-

CAPITOLO XLII.

Della maniera di condir il formaggio.

Nel seguente modo condiremo il formaggio. Taglia in grossi pezzi del formaggio secco di pecora e fatto nell' anno antecedente, e distribuisceli in un vase impeciato; indi riempilo di mosto di ottima qualità, onde i pezzi sieno coperti: il mosto ha da essere di più del formaggió, perchè questo assorbe; e si guasterebbe se non fosse sempre coperto dal mosto. Riempito il vase, lo intonacherai tosto di gesso. Indi, dopo venti giorni, potrai aprirlo e adoprare quel condimento che tu vorrai. Non sarà disgustoso, mangiato anche solo.

CAPUT XLIII.

Quo modo distribuantur, inque vasis uvæ servantur.

Uvas bumastos, vel duracinas, vel purpureas cum desecueris a vite, continuo pediculos earum impicato dura pice: deinde labellum fictile novum impleto paleis quam siccissimis cribratis, ut sine pulvere sint, & ita uvas superponito: tum labello altero adoperito, & circumlinito luto paleato, atque ita in tabulato siccissimo composita labra paleis siccis obruito. Omnis autem uva sine noxa servari potest, si luna decrescente, & sereno cælo post horam quartam, cum iam insolata est, nec roris quicquam habet, viti detrahatur. Sed ignis in proximo decumano fiat, ut pix ferveat, in qua pediculi uvarum statim demittantur. – In dolium bene picatum defruti amphoram coniicito, deinde transversos fustes arcta-

to

CAPITOLO XLIII.

In qual maniera si distribuiscano e si conservino ne' vasi le uve.

Non si tosto si sono tagliati sopra la vite i grappoli di uva a grani grossi, di quella che ha i grani a scorza dura, o che sono di color porporino, che s' impegolano di pece dura i loro picciuoli: indi si empie di paglia secchissima e crivellata, onde sia senza polvere, un bacino nuovo di terra cotta, e sulla paglia si distendono i grappoli: poi si copre questo con un altro bacino, e si otturano le fissure con fango misto alla paglia; e questi catini così sovrapposti, si mettono su di un tavolato secchissimo, ove s' inviluppano di paglia secca. Ogni specie di uva si può conservare, senzachè si guasti, purchè siasi raccolta in declinazione di luna (1) e a cielo sereno dopo la quarta ora del giorno, e quando è già soleggiata e non punto bagnata di rugiada. Ma bisogna accender il fuoco per far bollir la pece, ove s' immergeran-

to, ita ut defrutum non contingant: tum superponito fictiles novas patinas, & in his sic uvam disponito, ut altera alteram non contingat: tum opercula patinis imponito, & linito; deinde alterum tabulatum, & tertium, & quamdiu magnitudo patitur dolii, similiter instruito, & eadem ratione uvas componito; deinde picatum operculum dolii defruto large linito, & impositum cinere obturato. Nonnulli adiecto defruto contenti sunt transversas perticas arctare, & ex his uvas ita suspendere, ne defrutum contingant: deinde operculum impositum oblinire. Quidam uvas cum ita, ut supra dixi, legerunt, doliola nova sine pice in sole siccant; deinde cum ea in umbra refrigeraverunt, furfures ordeaceos adiiciunt, & uvas ita superponunt, ut altera alteram non comprimat: tum generis eiusdem furfures infundunt, & alterum tabulatum uvarum eodem modo collocant: idque faciunt usque dum dolium alternis furfuribus & uvis compleant; mox opercula

im-

no i picciuoli dei grappoli non sì tosto che si saranno raccolti, nel calle il più vicino. Altro metodo (2). Getta un'anfora di vin cotto sino alla diminuzione della metà (3) in una botte ben impeciata; indi metti trasversalmente dei bastoni molto vicini tra di loro, ma in maniera che non tocchino il vin cotto: sopra questi metti dei piatti di terra nuova, e in questi ultimi distribuisci l'uva, ma in guisa che un grappolo non tocchi l'altro: poi metti de' coverchi sopra i piatti, e vestili: forma dappoi in pari maniera un secondo strato di piatti ed anche un terzo, e più, secondo la capacità della botte; e distribuisci l'uva nel modo che accennammo: in progresso fa che il coverchio impegolato s'imbeva ben bene di vin cotto sino allo scemamento della metà; poi adattalo all'apertura della botte, e ottura le fissure con cenere. Alcuni, dopo di aver messo il vin cotto nella botte, si contentano di avvicinare strettamente i bastoni trasversali, e di sospender a questi l'uva, senzachè tocchi il vin cotto, di mettere sulla botte il coverchio e di vestirlo. Altri, dopo

imposita linunt, & uvas siccissimo frigidissimoque tabulato reponunt. Quidam eadem ratione arida populnea vel abiegna scobe virides uvas custodiunt. Nonnulli sicco flore gypsi obruunt uvas, quas non nimium maturas vitibus detraxerunt. Alii cum legerunt uvam, siqua sunt in ea vitiosa grana forficibus amputant, atque ita in horreo suspendunt, in quo triticum suppositum est. Sed hæc ratio rugosa facit acina, & pene tam dulcia, quam est uva passa. Marcus Columella patruus meus ex ea creta qua fiunt amphoræ, lata vasa in modum patinarum fieri iubebat: eaque intrinsecus & exterius crasse picari: quæ cum præparaverat, tum demum purpureas, & bumastos, & Numisianas, & duracinas uvas legi præcipiebat, pediculosque earum sine mora in ferventem picem demitti, & in prædictis patinis separatim sui cuiusque generis ita componi, ne uvæ inter se contingerent: post hoc opercula superponi, & oblini crasso gypso: tum demum pice dura, quæ

igni

di aver raccolto l'uva, come accennai, fanno seccar al sole delle picciole botti nuove senza pegola, e dopo di averle lasciate raffreddare all'ombra, vi mettono della crusca d'orzo, su cui distendono i grappoli in modo che l'uno non comprima l'altro; dopo li cuoprono colla medesima crusca, e formano un secondo strato di grappoli; e così continuano alternativamente a mettere della crusca e dei grappoli fino a che abbiano riempita la botte; dopo di che adattano alla stessa il coverchio vestito, e mettono questi grappoli su di un tavolato secchissimo e freschissimo. Alcune persone conservano nella medesima maniera le uve verdi nella segatura di pioppo o di abete. Altri seppelliscono nel fiore di gesso secco (4) l'uva che hanno raccolta alquanto immatura. Parecchi, dopo di averla raccolta, tagliano colle forbici tutt'i grani corrotti, e li sospendono nel granaio (5) sopra il formento; ma in questa maniera i grani si raggrinzano, e riescono quasi tanto dolci com'è l'uva appassita. Marco Columella, mio zio paterno, ordinava che si facessero

igni liquata esset, sic picari, nequis humor transire posset: tota deinde vasa in aqua fontana vel cisternina, ponderibus impositis mergi, nec ullam partem earum pati extare; sic optime servatur uva. Sed cum est exemta, nisi eo die consumitur, acescit. Nihil est tamen certius, quam vasa fictilia facere, quæ singulas uvas laxe recipiant; ea debent quatuor ansas habere, quibus illigata viti dependeant: itemque opercula eorum sic formari, ut media divisa sint, ut cum suspensa vasa singulas uvas receperint, ex utroque latere appositi operculi duæ partes coeant, & contegant uvas, & hæc vasa & opercula extrinsecus & intra diligenter picata esse debebunt: deinde cum contexerunt uvas, luto palcato multo adoperiri, sed uvæ dependentes a matre sic in pultarios condi debebunt, ne quæ partes vasa contingant. Tempus autem quo includi debent, id fere est, quo adhuc siccitatibus, & sereno cælo crassa variaque sint acina. Illud in totum maxime præcipimus,

ne

con quella creta, con cui si fanno le anfore, dei vasi larghi a guisa di piatti, e voleva che esternamente ed internamente s'impeciassero con una grossa superficie di pece. Ciò fatto, faceva raccogliere le uve purpuree, quelle a grano grosso, quelle di Numidia e quelle di scorza dura, e faceva immergere tosto i picciuoli nella pece bollente, e metteva ogni specie di uva in piatti separati, e in modo che i grappoli non si toccassero: indi adattava i coperchi a' piatti, che faceva intonacare con grossa superficie di gesso, e poi impegolare talmente con pece dura fusa al fuoco, che non potesse penetrare umore di sorte; finalmente immergeva questi vasi nell' acqua di fontana, o di cisterna (6), e li caricava di pesi, acciocchè nessuna parte dei medesimi si mostrasse sopra l'acqua. In tal guisa si conserva ottimamente l'uva; ma quando poi si estrae dall' acqua, s' inacetisce, se non si consuma in quello stesso giorno. Per altro il metodo più sicuro è quello di fare dei vasi di terra cotta, ognuno dei quali contenga agiatamente un grappolo. Questi vasi deggio-

ne in eodem loco mala & uvæ componantur, neve in vicino, unde odor malorum possit ad eas pervenire; nam huiusmodi halitu celeriter acina corrumpuntur & tamen custodiendorum pomorum rationes, quas retulimus, non omnes omnibus regionibus aptæ sunt, sed pro conditione locorum, & natura uvarum, aliæ aliis conveniunt. — Antiqui plerumque sircitulas & venuculas, & maiores amineas, & gallicas, quæque maiores, & duri & rari acini erant, vasis condebant: nunc autem circa urbem maxime ad hunc usum numisianæ probantur, hæc sereno cælo cum iam soli rorem sustulit, quarta vel quinta hora (si modo luna decrescit, & sub terris est) modice maturæ lectissimæ leguntur: deinde in cratibus ita ponuntur, ne altera alteram collidat; tum demum sub tectum referuntur, & arida vel vitiosa grana forficibus amputantur: & cum paululum sub umbra refrixerint, ternæ, aut etiam quaternæ, pro capacitate vasorum in ollas demittuntur, & opercula

di-

no avere quattro manichi, per mezzo dei quali si attacchino e si sospendano alle viti: i coperchi poi hanno da essere formati in guisa che sieno divisi per lo mezzo, a oggetto che, quando i vasi si saranno sospesi e che ognuno di essi avrà ricevuto il grappolo, si combacino nuovamente e ricoprano il grappolo. E questi vasi e coperchi (7) hanno da essere internamente ed esternamente con diligenza impeciati, e poi vestiti con grosso fango misto alla paglia, dopo che si sono coperti i grappoli. Per altro bisognerà guardare che i grappoli appesi alla vite non tocchino in alcuna parte (8) i vasi, ne' quali sono rinchiusi. Il tempo poi acconcio per rinserrarli è comunemente quello, in cui i grani sono grossi e screziati, e che il cielo è sereno e secco. Avvertasi soprattutto che non si distribuiscano nel medesimo luogo (9) e frutta e uve; e guardisi dal metter quelle anche in vicinanza, acciocchè il loro odore non possa comunicarsi a queste, perchè sì fatto odore le guasterebbe prestamente. Peraltro le differenti maniere che riferimmo per conservar questo

frut-

diligenter pice obturantur, ne humorem transmittant; tum vinaceorum pes bene prelo expressus proruitur, & modice separatis scopionibus, resolutaque intrita folliculorum, in dolio substernitur, & deorsum versus spectantes ollæ componuntur, ita distantes, ut interculcari possint vinacea: quæ cum diligenter conspissata primum tabulatum fecerunt, aliæ ollæ eodem modo componuntur, expleturque secundum tabulatum; deinde similiter dolium completur tabulatis ollarum, spisseque vinaceis inculcantur; mox usque ad summum labrum vinaceæ condensantur, & statim operculo superposito cinere in modum gypsi temperato dolium linitur. Monendus tamen erit, qui vasa emturus est, ne bibulas aut male coctas ollas emat; nam utraque res transmisso humore vitiat uvam, quinetiam oportebit, cum ad usum promuntur ollæ, tota singula tabulata detrahi; nam conspissata vinacea, si semel mota sunt, celeriter acescunt, & uvas corrumpunt.

CA-

frutto non convengono tutte egualmente ad ogni paese, perchè le une convengono ad un paese, e le altre ad un altro, secondo la natura del luogo e la qualità delle uve (10). Gli antichi per lo più conservavano in vasi le uve *sircitulæ* (11), le *venuculæ*, le grandi amminee, le galliche, e quelle i cui grani erano grossi, duri e rari. Ora poi allo intorno specialmente della città si conservano a quest' uso le uve di Numidia. Queste (12) ottimamente si raccolgono quando sono mediocremente mature, quando il tempo è sereno, quando il sole ha già dissipata la rugiada (13), e sulla quarta, o quinta ora del giorno, purchè la luna sia nella sua declinazione, e si trovi sotto terra. Subito s' impegolano i loro picciuoli (14); e poi si mettono sopra graticci in maniera che un grappolo non faccia attrito coll' altro. Ciò fatto, si portano dentro la casa, e si tagliano colle forbici i grani muffati (15), o guasti: e rinfrescati alquanto all' ombra, se ne mettono tre, o quattro in un vaso di terra, secondo la sua maggiore, o minore capacità; e otturati i vasi coi co-
ver-

verchi, diligentemente s' impegolano, onde non vi penetri l' umidità. Dopo si volta sossopra la massa delle vinacce che sieno state bene spremute sotto il torchio; e dopo di avere sparpagliato alquanto i racimoli, e dopo di avere separate le trite buccie de' grani (16), si forma cogli uni e colle altre nel fondo della botte un letto, su cui si distribuiscono questi vasi rovesciati colla bocca in giù, e si mettono tanto distanti, acciocchè tra gl' intervalli si possano ammassare e calcare delle vinacce. Formato questo primo letto colle vinacce ben bene calcate, nella stessa maniera se ne compie un altro coi vasi (17). Dopo coi vasi si formano similmente nella botte degli altri strati, e fra gl' intervalli si calcano ben bene le vinacce (18). Dopo di che si accumulano le vinacce sino agli orli della botte che si copre tosto, e s' intonaca il coverchio con cenere preparata come il gesso. Bisogna peraltro avvertir quello ch' è incaricato di empire i vasi di non comprarne di quelli che sieno assorbenti, o mal cotti, perchè in ambi i casi si dà passaggio all' umido; e così si

gua-

guasta l'uva. Converrà anzi, quando si estraggono per uso i vasi, levare intieramente uno strato, perchè una volta che sieno mosse le vinacce addensate, prontamente inacetiscono e guastano le uve.

ANNOTAZIONI

AL CAPITOLO XLIII.

(1) *Luna decrescente*. Leggesi in Plinio libro XV, sezione 18. *E proximis auctoribus quidam altius curam petunt: deputarique statim poma ac vites ad hunc usum præcipiunt decrescente luna, post horam diei tertiam cœlo sereno ac siccis ventis. Similiter deligi & ex locis siccis & ante perfectam maturitatem, addito ut luna infra terram sit*. Lo stesso ordinano i Georgici greci IV, 15.

(2) *Demittantur*. Aggiungasi *Aliter* coi codici lipsiense e polizianeo.

(3)

(3) *Defruti*. Plinio nel libro XIV, capitolo I ha: *conduntur & musto uvæ, ipsæque vino suo inebriantur*: e nel libro XV, sezione 18 *alii etiam vina habentibus doliis condunt, dum ne contingant ea uvæ*.

(4) *Flore gypsi*. Plinio nel libro citato, parlando delle segature di abete dice: *Sunt, qui malunt scobe ramentisve abietis populi fraxini servare*; e riguardo al fiore di gesso ha: *quidam sic cum palmite in gypso condunt, capitibus ejus scillæ infixis utrinque*.

(5) *Horreo*. Havvi nel luogo citato di Plinio: *sunt qui suspendi protinus in granariis jubeant, quoniam optimo sit operimento pulvis pensilibus*. Dice Columella che in tal modo diventano raggrinzati i grani, perchè la polvere attrae a se molto umido; e per conseguenza diventano anche più dolci.

(6) *Cisternina*. Nell'allegato luogo di Plinio si legge: *Columella auctor est in-*

pu-

puteos cisternasve in fictilibus vasis pice diligenti cura illitis mergi. Liguria maritima Alpibus proxima uvas sole siccas junci fascis involvit cadisque conditas gypso includit, al qual luogo Pinziano ottimamente corregge: *mergi uvas Liguria maritimis Alpibus proxima sole siccatas junci fasciis*. Plinio nel luogo citato e nel libro XXIII, capitolo I, Apicio I, 17, i Georgici greci IV, 13, e Dioscoride V, 3 insegnano a conservar l'uva nell' acqua piovana cotta e versata in vasi.

(7) *Et opercula*. Nel citato luogo di Plinio si legge. *Alii singulis malis pirisque singula vasa fictilia assignant & opercula eorum picata dolia iterum includunt*.

(8) *Quæ partes*. E' meglio dire col codice sangermanense *qua parte*.

(9) *In eodem loco*. Si ha in Plinio nell' accennato luogo: *sunt qui suspendi procul malis, protinusque in granariis ju-*

jubeant, quoniam optime sit operimento pulvis pensilibus.

(10) Qui v'è il principio di un nuovo capitolo; e difatti il codice lipsiense e il polizianeo mettono il seguente lemma: *De ollaribus uvis*.

(11) *Sircitulæ*. Pontedera vuole che si legga *sirpiculas*.

(12) *Hæc sereno*. Gesnero, Schneidero ed Einsio, dietro il codice sangermanense, leggono *hæ sereno*.

(13) *Soli rorem*. Dicasi *sol rorem*: due edizioni hanno appunto così.

(14) Il solo codice sangermanense aggiunge queste parole: *statim pediculi earum picantur*.

(15) *Acida*. Adottiamo la lezione di tre codici *mucida*, come abbiamo fatto nel capitolo XXXIX di questo libro.

(16) *Resolutaque intrita*. Pontedera dietro le

le prime edizioni e due codici, corregge così: *resoluta intrita folliculorum in dolio substernitur*: nel corrente testo non v'è alcun senso.

(17) *Expleturque*. E' da seguirsi la correzione di Pontedera *explentque* appoggiata alle prime edizioni.

(18) Questo passo è stato corretto così da Pontedera e Schneidero: *deinde similiter doliis extruuntur ollæ & spisse incalcantur*: ciò si è fatto coll'appoggio delle prime edizioni e di due codici. Poco dopo dicasi colle prime edizioni *vinacea*, e *autem* in luogo di *tamen* coi codici lipsiense e sangermanense.

CAPUT XLIV.

Qua ratione mala granata servantur.

Sequuntur vindemiam rerum autumnalium compositiones, quæ & ipsæ curam villicæ distendunt. Nec ignoro plurima in hunc librum non esse collata quæ C. Matius diligentissime persecutus est; illi enim propositum fuit urbanas mensas, & lauta convivia instruere; libros tres edidit, quos inscripsit nominibus coci, & cetarii, & salgamarii. Nobis tamen abunde sunt ea, quæ ex facili rusticæ simplicitati non magna impensa possunt contingere, uti sunt in primis omnium generum mala. Quidam, ut a granatis incipiam, pediculos punicorum, sicuti sunt, in arbore intorquent, ne pluviis mala rumpantur, & hiantia dispereant, eaque ad maiores ramos religant, ut immota permaneant: deinde sparteis retibus arborem cludunt, ne aut corvis, aut cornicibus, aliisve avibus pomum lacere-

tur.

CAPITOLO XLIV.

In qual maniera si conservano i granati.

Dopo la vendemmia vengono le confetture delle frutta autunnali, che ricercano parimente l'attenzione della castalda. Non ignoro che taccio in questo libro molte cose trattate con diligenza da C. Mazio (1), il cui oggetto era l'apprestamento delle mense della città e di più lauti banchetti; perocchè egli pubblicò tre libri intitolati il cuoco, il pescatore ed il fabbricatore di salamoie. A noi peraltro basta di parlare di quelle cose che la semplicità rustica può procurarsi facilmente e con poca spesa (2). Alcuni, per cominciar da' granati, attortigliano sull' albero i picciuoli (3), acciocchè la pioggia non li faccia crepare, e che aperti non si perdano; e li legano ai rami maggiori, onde sieno immobili: indi rinserrano l'albero con reti di ginestra di Spagna, affinchè i corvi, o le cornacchie, od altri uccelli non becchino le frutta. Altri adattano alle frutta che penzolano dall' albero dei piccoli

tur. Nonnulli vascula fictilia dependentibus malis aptant, & illita luto paleato arboribus hærere patiuntur: alii fœno vel culmo singula involvunt, & insuper luto paleato crasse linunt, atque ita maioribus ramis illigant, ne, ut dixi, vento commoveantur. Sed hæc omnia, ut dixi, sereno cælo administrari sine rore debent: quæ tamen aut facienda non sunt, quia læduntur arbusculæ: aut certe non continuis annis usurpanda, præsertim cum liceat etiam detracta arboribus eadem innoxia custodire. Nam & sub tecto fossulæ tripedaneæ siccissimo loco fiunt: eoque cum aliquantum terræ minutæ repositum est, infiguntur sambuci ramuli: deinde sereno cælo granata leguntur cum suis pediculis, & sambuco inseruntur: (quoniam sambucus tam apertam & laxam medullam habet, ut facile malorum pediculos recipiat); sed cavere oportebit, ne minus quatuor digitis a terra absint, & ne inter se poma contingant; tum facta scrobi operculum imponitur,

& pa-

vasi di terra cotta, che lasciano sugli alberi, dopo di averli intonacati di fango misto alla paglia: parecchi invilup-pano ogni frutto di fieno, o di stoppia, e li coprono con grosso fango mescola-to alla paglia, e legano ai rami maggio-ri quelli che portano frutta, acciocchè, come dissi, il vento non gli smova. Ma tutte queste cose deggionsi, come accen-nai, farsi a ciel sereno, e quando non siavi rugiada. Tuttavolta codeste opera-zioni non dovrebbonsi fare, perchè gli arboscelli patiscono, o almeno non sono da farsi tutti gli anni; tanto più che si possono conservar queste frutta senzachè si guastino, anche dopo che si sono rac-colte. Si possono di fatti fare in un luo-go secchissimo della casa delle fossette di tre piedi (4), ove, dopo di aver messo un poco di terra minuta, si piantano dei ramuscelli di sambuco: poi si raccolgono a cielo sereno i granati co' loro picciuo-li, e s'innestano nel sambuco (perchè la midolla del sambuco è sì abbondante e sì molle, che facilmente riceve i pic-ciuoli di queste frutta (5)). Ma biso-gnerà aver attenzione che non sieno di-

& paleato luto circumlinitur, eaque humo, quæ fuerat egesta, superaggeretur. Hoc idem in dolio fieri potest, sive quis volet resolutam terram usque ad dimidium vas elicere, seu, quod quidam malunt, fluvialem arenam cæteraque eadem ratione peragere. Pœnus quidem Mago præcipit aquam marinam vehementer calefieri, & in ea mala granata lino spartove illigata paulum demitti, dum decolorentur, & exemta per triduum in sole siccari: postea loco frigido suspendi, & cum res exegerit, una nocte, & postero die usque in eam horam, qua fuerit utendum, aqua frigida dulci macerari. Sed & idem auctor est creta figulari bene subacta recentia mala crasse illinire, & cum argilla exaruit, frigido loco suspendere: mox cum exegerit usus, in aquam demittere, & cretam resolvere. Hæc ratio tamquam recentissimum pomum custodit. Idem iubet Mago in urceo novo fictili substernere scobem populneam vel iligneam, & ita disponere, ut

scobs

stanti dalla terra più di quattro dita, e che le frutta non si tocchino fra di loro. Si coprirà dopo la fossa, e si ottureranno le giunture con fango misto alla paglia; e di sopra si getterà quella terra che si era scavata. La medesima cosa si può fare in una botte, quando alcuno voglia riempirla (6) sino alla metà di terra polverizzata, ovvero, come vogliono alcuni, di fiume (7), e coll' istesso metodo continuare il restante dell' operazione. Magone cartaginese prescrive (8) di riscaldare moltissimo dell' acqua di mare, e d' immergervi per un poco i granati attaccati al lino, o alla ginestra di Spagna, di lasciarveli fino a che abbiano perduto il calore, e poi di farli seccare al sole per tre dì: dopo di sospenderli in un luogo fresco, o quando si avrà bisogno, di macerarli nella fredda acqua dolce per una notte, e di non estrarli se non nel momento, in cui si vorranno adoperare nel giorno vegnente. Ma il medesimo autore consiglia altresì d' intonacare le frutta fresche di grossa creta da pentolaio bene impastata; e quando questa creta è inaridita di sospender-

scobs inter se calcari possit: deinde facto primo tabulato rursus scobem substernere, & similiter mala disponere, donec urceus impleatur: qui cum fuerit repletus, operculum imponere, & crasso luto diligenter oblinire. Omne autem pomum quod in vetustatem reponitur, cum pediculis suis legendum est: sed si sine arboris noxa fieri possit, etiam cum ramulis, nam ea res plurimum ad perennitatem confert. Multi cum ramulis suis arbori detrahunt, & creta figulari cum diligenter mala obruerunt, in sole siccant: deinde si qua rimam creta facit, luto liniunt, & assiccata frigido loco suspendunt.

CA-

li in luogo freddo; d' immergerli nell' acqua quando si vorranno adoprare, e di levare la creta (9). Questa maniera conserva queste frutta come freschissime. Il medesimo Magone prescrive di estendere nel fondo di un nuovo vase di terra della segatura di pioppo, o di elce, e di distribuire i granati in guisa che fra gli intervalli degli stessi si possa calcare della segatura (10). Dopo fatto il primo letto, si sparge della nuova segatura, e si distribuiscono i granati similmente e fino a che sia riempito il vase: e pieno che sia, gli si adatta il coperchio, e con diligenza s' intonaca di grosso fango. Ogni frutto poi che si vuole conservare lungamente, si raccoglie fornito del suo picciuolo, ed anche coi suoi ramoscelli, se si può fare senza danno dell'albero; lo che contribuisce molto alla sua durata. Molti strappano dall' albero il frutto coi suoi ramuscelli, e dopo di averlo diligentemente inviluppato con creta da pentolaio, lo seccano al sole; e se questa creta screpola, la vestono di fango, il quale seccato, sospendono il frutto in luogo freddo.

AN-

ANNOTAZIONI

AL CAPITOLO XLIV.

(1) *Matius*. Per l'intelligenza dei tre uffizj accennati qui da Columella, giova riferire quanto ne dice su questo proposito Schneidero " *Matius* Ciceronis & Cæsaris amicum intelligit Turnebus XVII, 13, qui pro *Cetarii* malebat legi *Cellarii*. De Matio vide Lipsium ad Taciti Annal. XII, 60, & indicem ciceronianum. De Salgamis dixi ad X, 117. Itali hodieque *salamoia* dicunt. Cetarii sunt, qui pisces majores vel ipsi capiunt, unde cum Græcorum θυννοσκόποις comparandi, docente loco Varronis apud Nonium h. v. vel a piscatoribus marinis bolum emunt, (hinc *bolonæ* dicti) ut salibus condiant pisces marinos concisos in varias figuras, partibus corporum distinctis. Hinc cetariæ officinæ. Contra cellarii servandis in cella cibis & potulentis diligentiam adhibent. Plinius 19, 5, 62. Apio eximunt coqui obsoniis acetum; eodem cellarii in saccis odorem vino gravem. Turnebi emendationem

Ges-

Gesner ad h. l. probabat; contra in Thes. L. L. monebat, Apicii etiam librum decimum inscriptum haberi *piscatorem*, seu 'Αλιέα. „

(2) *Uti sunt in primis omnium generum mala*. Volentieri abbiamo tralasciato queste parole, come quelle che mancano nelle quattro prime edizioni ed in cinque codici.

(3) *In arbore intorquent*. Egregiamente corresse così Gesnero, quantunque molto tempo avanti similmente avesse corretto Einsio ad *Ovidium tom. I, pagina* 607. Dell'errore si accorse anche Ursino, volendo leggere *arbore torquent*, invece di *arborem torquent*. Il codice sangermanense fiancheggia il nostrŏ testo. Palladio IV, 10 dice: *si crepant poma.... & si, dum pendent poma tenacibus, sicut in arbore habentur, intorseris, in totum annum sine corruptione servabis*.

(4) *Tripedanæ*. Plinio e Palladio si contentano soltanto di una fossa di due piedi

piedi. Nel capitolo XVI di questo libro fa che per le sorbe basti una fossa di due piedi scavata in un luogo secco della casa.

(5) *Quoniam*. Tutte le parole messe tra parentesi sono credute spurie da Gesnero. Il codice sangermanense non solo le omette, ma continua ad ometterne sino *eaque humo*. Plinio nel libro XV, sezione 18 ha: *alii decerpunt cum surculis, eosque in medullam sambuci abditos obruunt, ut supra scriptum est*. Havvi in Palladio IV, 10: *Item si seriola* (*olla* Crescenzio) *sub dio obruatur, quæ habeat arenas usque ad medium, & mala cum tenacibus lecta imprimantur cannis singulis vel sambuci virgulis, & ita separata in arenis figantur, ut ipsa quatuor digitis emineant ab arena. Hoc & sub tecto in scrobe bipedanea fieri potest, & utilius est ad servandum, si cum ramo longiore tollantur*.

(6) *Vas elicere*. Variano le edizioni ed i co-

codici, mettendo quelle *eiicitur*, e questi *cicitur*, o *adicitur*. Gesnero sostituisce *adjicere*, e Pontedera *injicere*. Ma nemmeno così pare intieramente corretto questo passo, perchè da chi mai dipende *peragere*?

(7) *Fluvialem arenam*. Leggesi nel luogo di Plinio: *plerique vero in scrobe duum pedum altitudinis arena substrato & fictili operculo, dein terra operto . . . alii hoc quidem in patinis fictilibus; aliqui & in scrobe subiecta arena, ita sicca operiunt mox terra.*

(8) *Mago*. Havvi nell' allegato luogo di Plinio. *Punica aqua marina fervente indurari: mox triduo sole siccata, ita ne nocturno rore contingantur, suspendi, & cum libeat uti, aqua dulci perlui*. E Palladio IV, 10, 7: *lecta integra in aqua marina vel muria fervente mergantur, ut combibant, post triduum sole siccentur, ut sub dio nocte non maneant: post in loco frigido suspendantur. cum volueris uti, aqua dulci pridie macerabis. ferun-*

runtur hæc pomis recentibus æmu-lari.

(9) *Cretam resolvere.* Dice Plinio al suddetto luogo: *Creta quidam etiam figlina uvas illinunt, siccatasque sole suspendunt, in usu diluentes cretam; eandem pomis vino subigunt.* La voce *vino* pare alterata, quando bene non si voglia leggere anche in Colu-mel-

CAPUT XLV.

Quonam pacto rotunda, Sextii, melata, aliaque mala servantur.

Multi eadem ratione, qua granata, in scrobibus vel doliis servant cydonea; nonnulli foliis ficulneis illigant, deinde cretam figularem cum amurca subigunt, & ea liniunt mala: quæ cum siccata sunt, in tabulato frigido loco & sicco repo-nunt

mella: *creta figulari vino subacta*. I Georgici greci per altro IV, 15, X, 21 e 28 non fanno entrare nel fango il vino; laonde correggasi Plinio.

(10) *Ut scobs*. Gesnero leggerebbe *interea calcari*, e Schneidero, togliendo *se intercalcari*, come ha detto di sopra nel capitolo XLIII parlando delle vinacce: egli legge *scobis* col sangermanense.

CAPITOLO XLV.

In qual maniera si conservano le pome rotonde, quelle di Sestio, le melate, e quelle di altra specie.

Molti nella medesima maniera che i granati conservano nelle fosse, o nelle botti le cotogna: altri le inviluppano di foglie di ficho, poi impastano ben bene la creta da pentolaio (1) colla morchia, ed intonacano queste frutta. Seccato che sia quest' intonaco, mettono le cotogna su di un

nunt. Nonnulli hæc eadem in patinas novas sicco gypso ipsa obruunt, ut altera altera non contingant. Nihil tamen certius aut melius experti sumus, quam ut cydonea maturissima integra sine macula, & sereno cælo, decrescente luna, legantur, & in lagœna nova, quæ sit patentissimi oris, detersa lanugine quæ malis inest, componantur leviter & laxe, ne collidi possint: deinde cum ad fauces usque fuerint composita, vimineis surculis sic transversis arctentur, ut modice mala comprimant, nec patiantur ea, cum acceperint liquorem, sublevari; tum quam optimo & liquidissimo melle vas usque ad summum ita repleatur, ut pomum submersum sit. Hæc ratio non solum ipsa mala custodit, sed etiam liquorem mulsei saporis præbet, qui sine noxa possit interdum dari febricitantibus, isque vocatur melomeli. Sed cavendum est, ne, quæ in melle custodire volueris, immatura mala condantur: quoniam cruda si lecta sunt, ita indurescunt, ut usui

non

un tavolato posto in luogo freddo e secco. Alcuni le mettono su di un piatto nuovo (2) e le seppelliscono nel gesso secco, ma in maniera che l' una non tocchi l' altra. Abbiamo trovato coll' esperienza che non v' ha metodo più certo e migliore, quanto di raccogliere le cotogna maturissime in buono stato, senza macchie, a cielo sereno, e nel calar della luna, e di metterle in un fiasco nuovo di bocca grandisssima, di levare ad esse la lanugine, da cui sono ricoperte, e di distribuirvele leggermente e di metterle a qualche distanza tra di loro, acciocchè non possano far attrito. Dopo che si sono distribuite sino al collo, si mantengono al loro luogo per mezzo di bacchette di vinchi poste trasversalmente, ed in modo che comprimano leggermente le cotogna, affinchè non possano innalzarsi, quando sopra le stesse si sarà versato il liquore; e per ultimo si riempie sino alla bocca il vase di ottimo e fluidissimo miele (3), cosicchè tutto il frutto trovisi ricoperto. Questa maniera non solamente conserva le stesse cotogna, ma somministra anche

non sint. Illud vero quod multi faciunt, ut ea dividant osseo cultro, & semina eximant, quod putent ex eis pomum vitiari, supervacuum est; sed ratio quam nunc docui, adeo quidem certa est, ut etiam si vermiculus inest, non amplius tamen corrumpantur mala, cum prædictum liquorem acceperint: nam ea mellis est natura, ut coerceat vitia, nec serpere ea patiatur, qua ex causa etiam exanimum corpus hominis per annos plurimos innoxium conservat. Itaque possunt alia genera malorum sicuti orbiculata, Sestiana, melimela, Matiana, hoc liquore custodiri. Sed quia videntur in melle dulciora fieri sic condita, nec proprium saporem conservare, arculæ fagineæ vel etiam tiliaginæ, quales sunt in quibus vestimenta forensia conduntur, huic rei paulo ampliores præparari debent: eæque in tabulato frigidissimo, & siccissimo loco, quo neque fumus, neque teter perveniat odor, collocantur: deinde substrata prædicta poma sic componi ut flosculi sur-

sum,

un liquore del sapor del miele, il quale si può dare senza pericolo tramezzo al cibo (4) ai febbricitanti: questo liquore si chiama *melomeli* (5). Ma è da evitarsi che sieno immature le frutta che si vogliono conservare nel miele, perchè se si raccolgono crude e verdi (6), s'induriscon talmente che non si possono più mangiare. E' inutile quell'operazione seguita da molti, i quali le dividono con un coltello d'osso per trarne fuori i semi (7), credendo che in grazia di questi si guastino; ma il metodo che ho prescritto è tanto sicuro che quantunque dentro le stesse albergasse il vermicello, non si corromperebbero mai, immerse che fossero nell'accennato liquore; perchè tal'è la natura del miele ch'esso impedisce i progressi della corruttela; ragione per cui il cadavere dell'uomo si conserva incorrutibile per molti anni. Si possono dunque conservare in questo liquore tutte le altre specie di poma, come le rotonde, quelle di Sestio (8), le melate e quelle di Mazio. Ma perchè le frutta (9) conservate così nel miele sembrano diventare più dolci, e perde-

sum, pediculi deorsum spectent, quemadmodum etiam in arbore nata sunt, & ne inter se alterum ab altero contingatur. Ita observandum est, ut unumquodque genus separatim propriis arculis reponatur; nam cum una clausa sunt diversa genera, inter se discordant, & celerius vitiantur; propter quod etiam conseminalium vinearum non tam est firmum vinum, quam si per se sincerum Amineum, vel Apianum, aut etiam fecinum condideris; verum sic, ut prædixi, cum diligenter mala fuerint composita; operculis arcularum contegantur, & luto paleato linantur opercula, ne introire spiritus possit; atque ea ipsa nonnulli sicut in aliis generibus, ut supra iam diximus, populnea quidam etiam abiegna scobe interposita, mala custodiunt. Hæc tamen poma non matura, sed acerbissima legi debent.

CA-

te il proprio sapore, giova per conservarle preparare delle cassette di faggio (10), o di tiglio, simili a quelle, nelle quali si chiudono gli abiti che si adoprano fuori di casa, ma un poco più grandi; e queste cassette si mettono in luogo freddissimo e secchissimo su di un tavolato, ed ove non possa giugnere nè fumo, nè cattivo odore: dopo si distendono queste frutta in fondo alla cassa, e in maniera che l'ombelico (11) guardi in alto, ed il picciuolo abbasso (12), in quella guisa appunto che sono nate sull'albero; abbiasi attenzione che l'una tocchi l'altra. Parimente (13) è da osservarsi che ogni specie di frutto si metta in cassette separate; perchè se si confondessero insieme le specie, discorderebbero tra di loro, e prestamente si corromperebbero. E quest'è la ragione, per cui il vino fatto con differenti specie di uve non è tanto durevole, come si conserva quello ch'è fatto di sole amminee, o di moscatelle, o di *fecinæ* (14). Ma nella maniera che ho detto si distribuiranno con diligenza le frutta, si chiuderanno le cassette coi coverchi,

e questi s' intonacheranno con fango misto alla paglia, onde l' aria non possa entrarvi (15). Alcuni conservano queste frutta nel modo che dicemmo di sopra (16) riguardo alle altre specie di frutta, mettendo tra gl' intervalli di queste della segatura di pioppo, o, secondo altri, di quella di abete. Queste frutta per altro non sono da raccogliersi mature, ma immaturissime (17).

ANNOTAZIONI

AL CAPITOLO XLV.

(1) *Cretam figularem*. I Georgici greci X, 28, e Palladio III, 25, 25 le custodiscono inviluppate in foglie di fico. Plinio nel libro XV, sezione 18 ha: *Cotoneis in concluso spiramentum omne adimendum, aut incoqui melle ea immergive oportere.... Cetera mala foliis ficulneis, præterquam cadivis, singula convolvi, citisque vitilibus condi, vel creta figlinarum illini,* e Palladio III, 25 ha: *alii quæ majora*

ra sunt fici foliis involuta custodiunt. Dice parimente che si conservano inviluppandole in ogni parte col fango, ovvero cuocendole nel vino appassito, e nel vin cotto sino alla diminuzione della metà.

(2) *Patinas novas.* Leggasi *patina nova*, avendosi in Palladio III, 25 *alii in patina nova sicco gypso obruunt separata cydonea.*

(3) *Melle.* Havvi nel citato luogo di Plinio: *Sunt qui cotonea cera Pontica illita melle demergant*: ed un poco avanti: *cotonea aut incoqui melle immergive oportere.*

(4) *Interdum.* Dicasi piuttosto dietro buoni codici e Vittorio *inter cibum.*

(5) Da μῆλον che vuol dire frutto, e da μέλι che vuol dire miele, cioè miele di frutto.

(6) *Cruda.* Sette codici e le prime edizioni mettono *grossa* in luogo di *cruda*:

 "ideo-

" ideoque, soggiugne Pontedera, ut in fico fructus primus tumens vocatur *grossus*, ita *grossa* dicuntur poma cum primum suam magnitudinem adepta sunt., adhuc immatura ". *Sed grossi*, risponde Schneidero, *dicuntur fici immaturæ, non* fici grossæ. Palladio nel citato luogo ha: *alii in melle sic integra demittunt, in quo genere condiendi satis matura deliguntur*.

(7) *Semina eximant*. Palladio nell'allegato luogo ha: *alii canna vel ebore in quatuor partes divisa sublatis omnibus quæ in medio sunt, in vase fictili melle obruunt*. Pontedera vuole che in progresso o si legga con Poliziano... *supervacuum esse nunc docui, adeo quidem, ut etiam si vermiculus* .... ovvero con tre altri codici .... *esse non docui, adeo quidem, ut etiam si* .... e di mettere il punto interrogativo.

(8) *Sestiana*. Vittorio lesse ne' suoi codici *Cæsiana*, e crede che questa sia la ve-

vera lezione. Ursino voleva leggere con Plinio *Cestiana*.

(9) *Sed quia*. Pontedera approva la lezione *Sed quæ* per non escludere dal miele tutte le frutta: vale a dire le frutta dolci di sua natura acquisterebbero nel miele una dolcezza nauseante: per contrario le austere si possono comodamente conservare nel miele. Pare che sieno dolci tutte quelle che nomina Columella.

(10) *Arculæ*. Plinio parlando di queste nel libro XV, sezione 18 dice: *nec non aliqui in floccis capsisque, quas luto paleato illinunt*.

(11) *Flosculi*. Dalecampio *ad Plinium* libro XV, sezione 28 avverte che alcuni vogliono leggere *oculi*; lo che disapprova Bodeo *ad Theophrasti H. P. pagina 58.*

(12) *Pediculi deorsum*. Plinio nel lib. XV, sezione 18 ha: *semper autem in pediculos collocant ea*.

(13)

(13) *Ita observandum*. E' meglio dire col sangermanense: *Item observandum*.

(14) *Fecinum*. Dalle uve *fecinæ* nominate nel libro III, capitolo II. Gesnero preferiva la lezione del lipsiense *Setinum*. Columella stabilì di sopra tre generi di uve le *aminæ*, le *apianæ*, e le *nomentanæ*, ossia *fecineæ*.

(15)

CAPUT XLVI.

De medicamine inulæ.

Inulæ conditura sic fiet, cum eius radicem mense Octob. (quo maxime matura est) e terra crueris, aspero linteolo, vel etiam cilicio detergito quidquid arenæ inhærebit: deinde acutissimo cultello summatim eradito, & quæ plenior ra- di-

(15) Leggesi nelle prime edizioni ... *operculis arculis arcularum contegantur:* " quorum, dice Pontedera, *arcularum* petitum existimo ex margine cujusdam interpretis notam τῦ *operculis*, & *arculis* fuisse *arculæ*.

(16) Nel capitolo XLIII dicasi col sangermanense *generibus supra*.

(17) *Sed acerbissima*. Ursino voleva che si leggesse *sed nec acerbissima*.

CAPITOLO XLVI.

Della confettura dell' enula (1).

Nel seguente modo si farà la confettura dell' enula. Strappata da terra la radice di enula nel mese di ottobre, tempo in cui è specialmente matura, si netta con un rozzo pannolino, od anche con un ciliccio quanto vi sarà attaccato di terra; dopo si raschierà grossolanamen-

dicula fuerit, pro modo crassitudinis in duas vel plures partes digiti longitudine diffindito: deinde ex aceto modice in cacabo aeneo coquito, ita ne taleolae inuri possint; post haec in umbra triduo siccentur, & ita in fideliam picatam recondantur, adiecto passo vel defruto, quod supernatet, spissamentoque cunilae imposito contectum vas pelliculetur. — Alia inulae conditura. Cum radices eius raseris, taleolas ut supra facito, & in umbra triduo vel etiam quatriduo siccato: deinde siccatas in vasis sine pice, interiecta cunila coniicito; cunila imposita, sex partibus aceti una pars sapae misceatur cum hemina salis cocti, ut hoc iure macerentur taleolae, donec quam minimum amaritudinis resipiant; postea exemtae iterum siccentur per dies quinque in umbra: tum crassamentum vini feculenti, nec minus, si sit, mulsi, & utriusque eorum quartam partem boni defruti confundito in ollam: quae cum inferbuerit, taleolas inulae adiicito, & statim

tim

mente con un coltello affilatissimo; e le radici che saranno grosse, si taglieranno in due, o tre pezzi lunghi un dito: indi si faranno cuocere leggermente coll' aceto in una caldaia di rame, ma in maniera che i pezzi non si abbrucino (2). In progresso si faranno seccare all' ombra per tre dì, e si metteranno poi in un fiasco impeciato, entro cui si verserà tanto vino di uva appassita, o di vin cotto sino al calo della metà fino a che le sopravanzi; e dopo di averle coperte con un buon pugno di origano, si copre il vase, e s' inviluppa con una pelle. Altra maniera di confettare l' enula. Raschiate le sue radici, si dividono, come sopra, in pezzetti, e si fanno seccare all' ombra per tre ed anche per quattro giorni: seccate che sono, si mettono in vasi senza pece, ponendo tra gl' intervalli dell' origano. Messo l' origano, si mescono insieme sei parti di aceto, una di vin cotto sino alla diminuzione di due terze parti con un' *hemina* di sale arrostito, per far macerare i pezzetti in questo liquore fino a che abbiano perduta interamente la loro amarez-

tim ab igne removeto, ac rudicula lignea peragitato, donec perfecte refrigescant. Postea transfundito in fideliam picatam, operculo tegito, tumque pelliculato. – Tertia eiusdem inulae conditura. Cum radiculas diligenter eraseris, minute concisas in muria dura macerato, donec amaritudinem dimittant; deinde effusa muria, sorba quam optima & maturissima semine detracto contere, & cum inula misce; tum sive passum, seu quam optimum defrutum adiicito, & vas obturato. Quidam cum condiverunt inulam, muriaque maceraverunt, exsiccant, & malis cydoneis tritis, quae in defruto vel melle decoxerant, miscent: atque ita superfundunt passum, vel defrutum, & vas operculatum pelliculant.

CA-

rezza; indi si estraggono per seccarle di nuovo all'ombra per cinque giorni: poi si verseranno in una pignatta tre parti di feccia di vino denso e di vino melato, se se n' ha, con una parte di buon vin cotto sino alla diminuzione della metà; e quando la pignatta bollirà, vi si aggiungeranno i pezzetti di enula; e subito dopo si leverà dal fuoco la pignatta, e si agiteranno con una spatola di legno fino a che sieno perfettamente raffreddate. In progresso si metteranno in un fiasco impeciato che si coprirà, e s'invilupperà con una pelle. Terza maniera di condir l'enula. Raschiate diligentemente le radici, si tagliano minutamente, e si macerano nella salamoia forte, finchè abbiano perduta l' amarezza: poi si toglie la salamoia, e si pestano delle sorbe ottime e maturissime, cui si tolgono prima i semi, e si mescono coll' enula: dappoi si aggiunge del vino fatto coll' uva appassita, o dell' ottimo vin cotto sino alla diminuzione della metà, e si ottura il vase. Alcuni, dopo di avere condita l'enula e di averla macerata nella salamoia,

la

la seccano, e la mescono alle cotogna bollite nel vin cotto sino alla diminuzione della metà, o nel miele; dipoi si versano sopra del vino fatto coll'uva appassita, o col vin cotto sino alla diminuzione della metà; e dopo di avere coperto il vase, lo inviluppano con una pelle.

AN-

ANNOTAZIONI

al Capitolo XLVI.

(1) Il lemma corrente discorda del tutto da quanto trattasi in questo capitolo.

(2) *Inuri possint*. Il codice sangermanense mette invece *semi crudæ sint*. Le prime edizioni hanno *myrti desint*, Poliziano *myrtu desint*, il pontederiano *mitry desint*, ed il lipsiense ha prima uno spazio vacuo, e poi *desint*. Si vede dunque apertamente che Aldo ha creato capricciosamente *inuri possint*. Pontedera s'ingegna con queste reliquie di aggiustare il testo così.... *ita ne taleolas miscere rutabulo desinas*, avendosi nel capitolo XX: *jubebis rutabulo ligneo agitari quod decoxeris*.

CAPUT XLVII.

De olivarum albarum conditura.

Olivarum conditurae. Acerbam pauseam mense Septembri, vel Octobri, dum adhuc vindemia est, contunde, & aqua calida paululum maceratam exprime, faeniculique seminibus & lentisci cum cocto sale modice permistam reconde in fideliam: & mustum quam recentissimum infunde. Tum fasciculum viridis faeniculi superpositum merge, ut olivae premantur, & ius superemineat. Sic curata oliva tertio die possis uti. - Albam pauseam, vel orchitam, vel radiolum, vel regiam dum contundes, primum quamque, ne decoloretur, in frigidam muriam demerge, cuius cum tantum paratae habueris, quantum satis fuerit implendae amphorae, faeniculi aridi fasciculum substerne in imo: deinde viridis faeniculi semina, & lentisci, destricta & purgata in urceolo habeto: tum exemtam

de

CAPITOLO XLVII.

Del condimento delle olive bianche (1).

Maniera di condire le olive. Nel mese di settembre, o di ottobre, si batte l'oliva *pausia* acerba, e nel tempo che si fa la vendemmia. Si macera alcun poco nell'acqua calda (2), si spreme, si mette in un fiasco, e vi si unisce dei semi di fenocchio e di lentisco con un poco di sale arrostito: dopo vi si versa sopra del mosto recentissimo: dappoi s' immerge nel fiasco un fascetto di fenocchio verde, con cui si premono le olive, onde il liquore le ricopra. Condite in tal modo le olive, si possono adoperare da lì a tre giorni. Battuta l'oliva *pausia* bianca, o l'*orchis* (3), o la lunga, o la *regia*, si merge primieramente ciascuna nella fredda salamoia, affinchè non si scolori; ed avendo preparato in tal modo la quantità che basta per riempierne un'anfora, in fondo di questa si appresta un letto con un fascetto di secco fenocchio; indi in un picciolo orcio si mette del seme di

de muria olivam exprimito, & permistam prædictis seminibus in vas adiicito: deinde cum ad fauces pervenerit eius, fœniculi aridi fasciculos superponito, & ita recentis musti duas partes, & unam duræ muriæ permistas adiicito. Hac conditura compositis olivis toto anno commode uteris. – Quidam olivam non contundunt, sed acuta arundine insecant: idque operosius quidem, sed melius est, quia hæc candidior est oliva, quam ea quæ ex contusione livorem contrahit. – Alii sive contuderint, sive insecuerint olivas, modico sale cocto, & prædicti seminibus immiscent: deinde sapam vel passum, vel si est facultas, mellam infundunt. Mella autem quomodo fiat, paulo ante hoc ipso libro præcepimus. Cætera omnia similiter administrant. – Posias olivas, vel regias sine macula quam candidissimas manu districtas eligito: deinde substrato fœniculo arido in amphoram coniicito, intermistis seminibus lentisci, nec minus fœniculi: & cum ad fauces vas reple-

fenocchio, e di lentisco sgranellato e mondato, si estrae dalla salamoia l'oliva e si spreme, e si mesce nei vasi agli anzidetti semi. Messe le olive sino al collo, sopra vi si adattanto de' fascetti di fenocchio secco, e si versano nel vase due parti di mosto recente, ed una di salamoia forte. Le olive condite in tal modo, si possono comodamente adoprare in tutto l'anno. Alcuni non battono l'oliva, ma la tagliano a pezzetti con una canna tagliente. Ciò è, per vero dire, imbarazzante; ma è da preferirsi, perchè l'oliva si mantiene più candida; e battendola, contrae delle macchie livide. Altri alle olive sia battute, sia tagliate in pezzetti, mescono alcun poco di sale arrostisto e le accennate semenze: dopo di che vi versano sopra del vin cotto sino alla diminuzione di due terzi, o del vino fatto coll' uva appassita, o, se si può, dell' acqua, in cui si sieno stemperati dei favi di miele. Dicemmo poi in questo medesimo libro (4) la maniera di comporre quest' acqua. Nel restante si fa presso a poco lo stesso. Scelgansi le olive *posiæ*

veris, adiicito muriam duram: tum spissamento facto de arundinum foliis, olivam premito, ut infra ius mersa sit: & iterum infundito muriam duram, dum ad summum amphoræ labrum perveniat. At hæc oliva per se parum iucunda est, sed ad eas condituras, quæ lautioribus mensis adhibentur, idonea maxime est: nam cum res exigit, de amphora promitur, & contusa recipit quamcumque volueris conditur am; plerique tamen sestivum porrum, & rutam cum apio tenero, & mentam minute concidunt, & contusis olivis miscent: deinde exiguum aceti piperati, & plusculum mellis aut mulsi adiiciunt, oleoque viridi irrorant, atque ita fasciculo apii viridis contegitur. — Quidam sic lectæ olivæ in modios singulos ternas heminas salis permiscent, & adiectis seminibus lentisci, fœniculoque substrato amphoram usque ad fauces replent olivis; deinde aceto non acerrimo infundunt, & cum iam pene amphoram impleverunt, fœniculi spissamento deprimunt

(6), o *regiæ*, senza macchia e bianchissime, e raccolte colla mano : poi nell' anfora si faccia un letto di fenocchio secco misto ai semi di fenocchio e di lentisco, e riempiasi di olive il vase sino al collo; e sopra queste si versa della salamoia forte : le olive si comprimeranno con un buon pugno di foglie di canna, cosicchè soprastia alle medesime il liquore; e nuovamente si versi della salamoia forte, finchè giunga agli orli dell' anfora. Questa oliva è sì per se poco grata, ma è moltissimo acconcia per quei condimenti che si adoprano nelle laute mense; perchè, secondo il bisogno, si estrae dall' anfora, ed ammaccata riceve qualsivoglia salsa. Molti per altro fanno in minuti pezzi del porro che si taglia, della ruta, dell' oppio tenero e della menta; e il tutto mescono alle olive ammaccate: poi vi versano sopra un poco di aceto condito col pepe, o un poco di miele, o di vino melato; le irrorano coll' olio verde (6), e le coprono con un fascetto di appio verde. Alcuni, dopo di avere raccolte in tal modo le olive (7), mettono tre *heminæ* di sale in un *modius* di oli-

munt baccam, & rursus acetum usque ad summum labrum adiiciunt; postea quadragesimo die omne ius defundunt, & sapæ vel defruti tres partes cum aceti una permiscent, & amphoram replent. - Est & illa probata compositio, ut cum muria dura pausea alba maturuerit, omne ius defundatur, & immistis duabus partibus defruti, cum aceti una, repleatur amphora. Eadem conditura posset etiam regia componi, vel orchita. - Quidam unam partem muriæ, & duas aceti miscent, eoque iure olivas poseas colymbadas faciunt: quibus si per se quis uti velit, satis iucundas experietur, quamvis & hæ cum exeunt de muria, condituram qualemcumque recipere possunt. - Olivæ poseæ, cum iam decolorantur, antequam mitescant, cum petiolo leguntur, & oleo quam optimo servantur. Hæc maxime nota etiam post annum repræsentat viridem saporem olivarum. Nonnulli etiam cum de oleo exemerunt, trito sale aspersas pro novis ap-

po-

ve; e dopo di avere posto nel fondo dell'anfora del fenocchio, aggiungono alle olive del seme di lentisco; e con queste la riempiono sino agli orli: dipoi versano sopra le stesse dell' aceto non tanto acre; e quando l'anfora è quasi piena, sommergono le olive per mezzo di un buon pugno di fenocchio, e versano dell' aceto sino a che giunga agli orli: in capo a quaranta giorni votano tutto il liquore e mescono insieme tre parti di vin cotto sino al caso di due terzi, o della metà, ed una parte di aceto, e così riempiono l'anfora. Si approva anche di condirle in questa guisa: si vota tutta la salamoia forte, in cui si è ridotta a segno la *pausea* bianca (8) e si riempie l' anfora di due parti di vin cotto fino al calo della metà, e di una di aceto. In questa maniera si potrebbe (9) condire anche la *regia*, o l'*orchis*. Alcuni mescolano insieme una parte di salamoia, e due di aceto, e fanno nuotare in questo liquore le olive *poseæ*, (10): se alcuno le vorrà mangiare così, gli riusciranno bastantemente grate, quantunque, estraendole dalla salamoia, possano

(11)

ponunt. Est & illud conditurae genus, quod in civitatibus Graecis plerumque usurpatur, idque vocant epityrum. Oliva pausea vel orchita cum primum ex albo decoloratur, fitque luteola, sereno caelo manu distringitur, & in vannis uno die sub umbra expanditur: & siqui adhaerent pediculi, foliaque, aut surculi, leguntur; postero die cribratur, & novo fisco inclusa prelo supponitur, vehementerque premitur, ut exsudet quantulumcunque habet amurcae. Patimur autem nonnunquam tota nocte, & postero die pondere pressam baccam velut exaniari, tum resolutis corticulis eximimus eam, & in singulos modios olivae triti salis cocti singulos sextarios infundimus: itemque lentisci semen, rutaeque, & foeniculi folia sub umbra siccata, quae uti satis videntur concisa minute admiscemus, patimurque horis tribus, dum aliquatenus bacca salem combibat; tum superfundimus boni saporis oleum, ita ut obruat olivam, & foeniculi aridi fasciculum deprimimus, ita ut ius superna-

(11) ricevere qualunque condimento. Si raccolgono coi loro picciuoli (12) le olive *poseæ* quando cangiano colore, e avanti che si maturino per conservarle in un ottimo olio. In questo modo conservano specialmente il sapore delle olive verdi anche dopo l'anno. Alcuni anche, dopo di averle estratte dall'olio, le mettono in tavola, come se fossero fresche, e gettano sopra ad esse del sale pestato. Havvi ancora quella maniera di condirle, che per lo più si usa nelle città della Grecia, e che si chiama *epityrum* (13). Raccogliesi colla mano, in tempo sereno, la *pausea*, o l'*orchis* quando cominciano a perdere la bianchezza e ad ingiallirsi, ed in coli (14) si distendono per un giorno all'ombra; si strappano i picciuoli, le foglie, od i ramoscelli che possono esservi attaccati. Nel vegnente giorno si crivellano; e dopo di averle rinchiuse in un cesto nuovo si mettono sotto il torchio, ove si comprimono fortemente acciocchè trasudino quanto contengono di olio. Lasciamo alle volte che per tutta una notte e in tutto il giorno seguente re-

natet. Huic autem conditura vasa nova fictilia sine pice praeparantur: quae ne possint oleum sorbere, tamquam olivariae metretae imbuuntur liquamine: tum demum & assiccantur.

CA-

resti compressa la bacca dal torchio, onde, per così dire, si voti; indi inalzato il torchio, estraggonsi le olive sopra un *modius* delle quali spargesi un *sextarius* di sale arrostito e pestato: parimente vi si aggiunge del seme di lentisco, delle foglie di ruta e di fenocchio seccato all' ombra, e tagliate tanto minute, quanto ci pare a proposito; poi si lasciano le olive nel sale per tre ore sino a che siensene alquanto impregnate: allora vi versiamo sopra del buon olio, e tanto quanto basta per coprirle; e le cacciamo abbasso per mezzo di un fascetto di fenocchio secco; onde il liquore le ricopra. Per condirle così, si preparano dei vasi nuovi di terra cotta e non impeciati, e per impedire che assorbano l'olio, s'imbevono di un liquore simile a quello, con cui s'imbevono le *metretæ*, colle quali si misura l'olio; indi si fanno seccare (15).

AN.

ANNOTAZIONI

AL CAPITOLO XLVII.

(1) Il lemma antecedente va messo in questo luogo, perchè quasi in tutto questo capitolo si tratta del modo di condire le olive bianche. Non è d'approvarsi il lemma di alcune edizioni *Samsa quemadmodum fiat*, perchè qui non cade in acconcio, quantunque *samsa* si chiami propriamente la massa contusa delle olive, come si vedrà in questo capitolo e nel seguente. Dopo di avere insegnato a condire in questo capitolo le olive bianche, nel seguente insegna a condire le nericce, ossia le screziate, e in quello che viene in terzo luogo le olive nere e maturissime. Catone, nel capitolo 118 le condisce quasi egualmente. I Georgici greci IX, 32 insegnano in due maniere a condire le olive bianche ammaccate; l'una si fa col sale e coi ramoscelli di fenocchio; nell'altra si estraggono i nocciuoli, e si aggiunge del

del fenocchio e del mosto. Gli stessi nel capitolo 30 condiscono col mosto le bianche non ammaccate, ma le fanno macerare per sei giorni nell' acqua marina, e le fanno bollire col mosto: altri vi aggiungono del sale. Plinio nel libro XV, sezione 1 ha: *franguntur eædem, herbarumque viridium sapore condiuntur.*

(2) *Aqua calida.* Plinio nel libro XV, sezione 4 ha: *fiunt & præcoces ferventi aqua perfusæ quam libet immaturæ.* Palladio a quest' oggetto nel mese di novembre capitolo 22 le mette al vapore del bagno. Plinio aggiunge: *mirumque dulcem succum olivas bibere & alieno sapore infici.* Per altro Columella la chiama *pausia*, perchè secondo la testimonianza di Plinio sezione 3 *prima ab autumno pausia colligitur, vitio operæ, non naturæ, cui plurimum carnis, mox orchades, cui olei, post radius. Has enim ocyssime occupatas, quia sunt tenerrimæ, amurca cogit decidere.*

(3)

(3) *Orchitam*. I codici polizianeo e sangermanense ci danno la lezione *orchàdem*.

(4) Nel capitolo XI.

(5) *Posias olivas*. Non si sa perchè subito abbia voluto chiamare *posia* quella che un poco avanti nominò *pausea*. A questo luogo si ha nei codici polizianeo e lipsiense il lemma: *Oliva albæ ex muria*: più sotto nel capitolo 49 si ha nelle prime edizioni *posea*. Celso II, 24 dice: *oleæ albæ ex dura muria, eædem aceto intinctæ, vel nigræ, quæ in arbore bene permaturuerunt, vel quæ in passo defrutove versatæ sunt*.

(6) *Viridi irrorant*. I codici hanno *oleumque viride irrorantur;* e perciò Schneidero amerebbe di leggere: *oleumque viride irrorant,... contegunt*.

(7) *Quidam sic*. I due codici polizianeo e lipsiense mettono qui il lemma: *Aliter ex dulci;* e dopo le parole *amphoram*

ram replent, il seguente: *De olivis ex dulci condiendis*.

(8) *Alba maturuerit*. Dicasi col codice sangermanense *alba ubi commaturuerit*. Gesnero correggeva il testo leggendo: *cum muria pauciam maceraverit*: ma ecco Palladio al mese di novembre 22: *electas olivas muria maturabis* col restante che ha tolto da questo luogo.

(9) *Posset*. E' meglio dire col codice sangermanense e coll'edizione di Bruschio *possit*.

(10) *Colymbadas*. Plinio nel libro XV, sezione 1 ha: *muriæ innatant; colymbades*. Celio Aureliano nelle malattie croniche le chiama *natantes*. Il sangermanense ha qui il seguente lemma: *Aliter albæ colymbades sine dulci*.

(11) *Recipere possunt*. Correggasi *possunt* in *possint*. Il sangermanense e le prime edizioni favoriscono tal correzione,

avendo *possit*. I codici polizianco e lipsiense mettono qui il seguente lemma *: De olivis fuscis*.

(12) *Cum petiolo leguntur*. Le prime edizioni ed il sangermanense mettono *petiolæ*; ma non sappiamo che con tal nome si chiami la grossa oliva; e d'altronde qui non le conviene altro nome. Plinio nel libro XV, sezione 4 parlando di queste olive così condite, dice: *aliquæ oleo suo sine accersita commendatione*.

(13) *Epityrum*, cioè le olive rotte. Catone nel capitolo 119 dice: *Epityrum album, nigrum, variumque sic facito. Ex oleis albis, nigris variisque nucleos ejicito. Sic condito. Concidito ipsas: addito oleum, acetum, coriandrum, cuminum, fœniculum, rutam mentam, in orculam condito, oleum supra fiet; ita utitor*. Si vede dunque che l'*epityrum* può essere fatto con olive bianche, nere e screziate.

(14) *Vannis*. Schneidero ed Einsio *Advers. III*,

III, pag. 396 vorrebbero leggere col sangermanense *cannis*.

(15) *Liquamine*. Schneidero colle prime edizioni e col sangermanense vorrebbe leggere *imbuuntur liquida gumi & assicantur*. Giocondo ha amato di dire *liquamen*; ma certamente non si può interpretare tal voce per *muria* che anticamente adopravasi. Il *garum* per lo più si chiama *liquamen*; ma questo non può servire a quest' uopo; e Schneidero crede che nella lezione *liquidatum* vi sia nascosta la voce *gummi*, o *cummi*: almeno è certo che la gomma liquida si adoprava al tempo di Columella in luogo della morchia.

CAPUT XLVIII.

Aliud pactum, quo condiuntur olivæ.

Sequitur autem frigus hiemis, per quod olivitas, sicut vindemia, curam villicæ repetit. Prius itaque (quoniam inchoavimus) de conditis olivarum præcipiemus, ac statim conficiendi olei rationem subiiciemus. Pauseæ baccæ, vel orchitæ, nonnullis regionibus etiam Næviæ, conviviorum epulis præparantur. Has igitur cum iam nigruerint, nec adhuc tamen permaturæ fuerint, sereno cælo distringere manu convenit, lectasque cribrare, & secernere, quæcumque maculosæ, seu vitiosæ, minorisve incrementi videbuntur: deinde in singulos modios olivæ salis integri ternas heminas adiicere, & in vimineos qualos confundere superposito copioso sale, ita uti olivas contegat, sicque triginta dies pati consudascere, atque omnem amurcam exstillare: postea in alveum diffundere munda-

CAPITOLO XLVIII.

Altra maniera di condir le olive.

Viene in progresso il freddo dell'inverno, nel quale si fa la raccolta delle olive, la quale in egual guisa della vendemmia, ricerca le cure della castalda. Primieramente adunque, giacchè abbiamo cominciato (1), daremo i precetti per condir le olive, e tosto parleremo del modo di fabbricar l'olio. Le olive *pauseæ*, le *orchites*, ed in alcuni paesi anche quelle di Nevio si apprestano per la mensa. Bisogna dunque raccogliere a quest' effetto siffatte olive colla mano in tempo sereno, quando cominciano ad annerirsi (2), e quando non sono totalmente mature, crivellarle, e mettere in disparte quelle che paiono macchiate, o guaste, o troppo picciole; dopo in un *modius* di olive si metteranno tre *heminæ* di sale intiero; e dopo di avere confuso il sale colle olive in panieri di vinchio, sopra si spargerà in copia del sale fino a che trovinsi coperte di questo;

daque spongia salem, ne permaneat, detergere: tum in vas adiicere, & sapa vel defruto amphoram replere superposito spissamento aridi fœniculi, quod olivam deprimat. Plerique tamen tres partes defruti, aut mellis, & unam miscent aceti, aliqui duas partes, & unam aceti, & eo, quo condiunt iure. Quidam, cum olivam nigram legerunt, eadem portione, qua supra, saliunt, & sic collocant in qualis, ut immistis seminibus lentisci alterna tabulata olivarum & salis usque in summum componant: deinde post quadraginta dies, cum oliva quidquid habuit amurcæ exsudavit, in alveum defundunt, & cribratam separant ab seminibus lentisci, spongiaque detergent, nequid adhæreat salis: tum in amphoram confundunt adiecto defruto, vel sapa, vel etiam melle, si est copia cæteraque similiter faciunt. – In singulos modios olivæ singulos sextarios maturi seminis anisi, lentiscique, & ternos cyathos semini fœniculi; si id non est, ipsum fœniculum concisum

sto; e così si lascieranno sudare per trenta giorni (3) e stillare tutta la morchia che contenessero. In progresso si verseranno in un bacino: e si asciugherà tutto il sale (4) con una spugna netta. Poi si porranno in un' anfora che si empirà di vino cotto sino allo scemamento di due terzi, o della metà, e si sprofonderanno abbasso, comprimendole con un pugno di fenocchio secco. Alcuni però aggiungono una parte di aceto a tre parte di vin cotto sino al calo della metà, o di miele; ed altri mescono una parte di aceto o due parti dell' uno, o dell' altro (5); e così le condiscono in questo liquore. Alcuni, dopo di avere raccolto l' oliva nera e di avervi messo del sale nell' indicata proporzione, la mettono in panieri, cui uniscono de' semi di lentisco; e formano sino all' alto dei panieri (6) alternativamente degli strati di olive e di sale; e passati quaranta giorni, e dopo che le olive hanno trasudato quanto contenevano di morchia, le versano in un bacino, le crivellano per separarne i semi di lentisco; dopo nettano con una spugna quanto può esser-

sum, quantum satis videbitur, adiici oportet: deinde in singulis modiis olivarum salis cocti, & non moliti ternas heminas admisceri, & ita in amphoris condi, easque fasciculis fœniculi obturari, & quotidie per terram volutari, deinde tertio quoque aut quarto die quidquid amurcæ inest, mitti. Post XL dies in alveum diffundi, & a sale tantummodo separari, sic ne spongia detergeantur olivæ, sed ita ut erunt exemtæ, massulis salis mistis in amphoram condantur, & spissamentis impositis ad usus in cellam reponantur. - Maturam olivam in statura factam colymbadem, de muria tollito, spongia tergito: deinde canna viridi scindito duobus vel tribus locis, & triduo in aceto habeto: quarto die spongia extergito, in urceum aut cacabum novum mittito substrato apio & modica ruta. Concisis deinde pleno vase olivis immitte defrutum usque ad os. Lauri turiones in hoc usu mittito, ut olivas deprimant; post dies viginti utere.

CA-

vi di sale, e le gettano in un'anfora, in cui versano del vin cotto sino allo scemamento della metà, o di due terzi, od anche del miele, quando se n'abbia in copia (7); e nel restante fanno quanto prescrivemmo. In ogni *modius* (8) di olive mettono un *sextarius* di semi di aniso e di lentisco maturo con tre *cyathi* di semi di fenocchio, o in mancanza di questo, la quantità di fenocchio tagliato che si giudicherà sufficiente; poi si aggiungeranno ad ogni *modius* tre *heminæ* di sale arrostito e non pestato: indi chiuderanno queste olive in anfore che si ottureranno con piccioli pugni di fenocchio e si rotoleranno tutti i giorni per terra; ed ogni terzo, o quarto giorno si voterà tutta la morchia che vi si troverà. Passati quaranta giorni, si verseranno le olive in un bacino, e si lascierà che si sapori soltanto il sale senza nettarle colla spugna; e quando si avranno levati i grossi grani di sale (9), si chiuderanno nell'anfora; sovrappostivi dei pugni di erbe, si portano nella dispensa per adoperarle all'uopo. Leva dalla salamoia (10) le olive che hai fatto nuotare entro la

stes-

stessa e che ve le hai disposte a strati (11), dopo di averle raccolte mature; nettale con una spugna; indi con una canna verde tagliale in due, o tre luoghi, e per tre giorni mettile nell' aceto; nel quarto dì nettale colla spugna, e gettale in un orcio, od in vase nuovo; in fondo del quale avrai messo prima dell' appio ed un poco di ruta. Per mezzo di conche poi (12) verserai sopra il vase pieno di olive del vin cotto sino alla diminuzione della metà; e fino che giungerà agli orli del vase; copri le olive con tenerume di lauro, e spronfondale nel vase: potrai farne uso in capo a venti giorni.

ANNOTAZIONI

AL CAPITOLO XLVIII.

(1) *Quoniam*. Alla voce *itaque* principia il capitolo ne' codici lipsiense e sangermanense, ed i codici vi innestano il lemma: *Nigrarum olivarum compositio*. Le prime edizioni ed il sanger-

ma-

manense mettono *quia jam* in luogo di *quoniam;* laonde Schneidero vorrebbe leggere: *quam jam inchoavimus, condituram olivarum perficiemus.*

(2) *Nigruerint.* I Georgici greci IX, 29 condiscono nell'ossimele le olive lunghe, nerissime e bellissime unitamente ai loro picciuoli; poi le mettono nettate nell'acqua fredda, le seccano ne'cannicci: ciò fatto le versano in bacini, e sopra vi versano dell'olio, ed a nove *choenix* di olive uniscono una *choenix* di sale pestato; le pongono in vasi, e vi versano sopra dell'ossimele.

(3) *Triginta dies pati consudascere.* Nel codice sangermanense si ha *quadraginta;* e così pure si dice per ben due volte in questo stesso capitolo. Le prime edizioni ed i codici sangermanense e lipsiense mettono *consudescere;* lezione che approva Ursino, avendosi nel capitolo VII di questo libro *dum consudent.*

(4)

(4) *Permaneat*. Schneidero approva la lezione delle prime edizioni e del lipsiense *perveniat*.

(5) *Aliqui duas partes, & unam aceti*. Queste parole non si trovano nel sangermanense.

(6) *Et salis usque*. Le prime edizioni e tre codici hanno: *& similiter deinde salis tum iterum olivarum & similiter supra salis usque*.

(7) *Melle*. Il codice sangermanense ha *mella si est copiosa*.

(8) I codici polizianeo e lipsiense v' innestano il lemma: *Oliva nigra sine dulci*.

(9) *Massulis salis mistis*. Sono sospette a Pontedera queste parole; e perciò voleva leggere *offulis*; ma il codice sangermanense mette *maxime salis micis*: pare che la voce *maxime* sia alterata: in Poliziano si ha *maximi*: laonde Schneidero corregge così: *exemtæ maximis salis micis*. Il nostro Modera-

ra-

rato vuole solamente che si separino le olive dal sale non pestato, nè prescrive che si debbano nettare con una spugna: separate poi che si sono dai grossi ed intieri grani di sale, si mettono nell'anfora. Il testo corrente prescrive il contrario, perchè mesce nuovamente alle olive il sale intiero. Gronovio lesse nel sangermanense così: *detergatur olivæ, sed ita, ut erunt exempta maxime salis mias;* sarebbe perciò da dirsi: *sed ita ut erunt, exempta maxima salis mica.*

(10) *Maturam.* I codici lipsiense e polizianeo mettono avanti questa parola il lemma: *Olivam Ciliensem sic condito;* ed il sangermanense: *Olivam Ciliciensem sic condito.*

(11) *Statura.* Piuttosto è da dirsi *stratura*; che se non altro s'intende; anche Niclas *ad Geoponica* pag. 632 preferiva questa correzione. Gesnero non sa decidersi se per *saltura*, o per *strictura*: ma Palladio parlando delle olive che nuotano ha *stratura intercedente.*

(12)

(12) *Concisis*. Le prime edizioni mettono *conchis*: le olive da condirsi non si ta-

---

CAPUT XLIX.

Quomodo nigræ olivæ condiantur.

Oliva nigra maturissima sereno cælo legitur, eaque sub umbra uno die in cannis porrigitur, & quæcumque est vitiosa bacca, separatur. Item siqui adhæserant pediculi, adimuntur, foliaque & surculi, quicumque sunt intermisti, eximuntur. Postero die diligenter cribratur, ut siquid inest stercoris separetur: deinde intrita oliva novo fisco includitur, & prelo subiicitur, ut tota nocte exprimatur. Postero die iniicitur quam mundissimis molis suspensis, ne nucleus frangatur; & cum est in sampsam redacta, tunc sal coctus tritusque manu permiscetur cum cæteris ari-

tagliano minutamente, ma si ammaccano, ovvero si tagliano in alcuni luoghi.

CAPITOLO XLIX.

Come si condiscono le olive negre.

Si raccolgono a cielo sereno le olive nere e maturissime (1), e per un giorno si estendono sopra canne all' ombra, e si mette in disparte qualunque bacca che sia guasta. Parimente si strappano i picciuoli, se ve ne sono, le foglie ed i ramoscelli che possono trovarsi frammischiati. Nel giorno dopo si crivellano con diligenza, e si tolgono di mezzo tutte le immondizie: indi le olive non ancora tritate, si rinchiudono in un paniere nuovo, e per tutta una notte si tengono compresse dal torchio. Nel vegnente giorno si mettono sotto macine nettissime che sono sospese, affinchè non rompano il nocciuolo, e quando si sono ridotte in sansa, vi si unisce colle mani

aridis condimentis; hæc autem sunt, carpum, cyminum, semen fœniculi, anisum Ægyptium. Sat erit autem totidem heminas salis adiicere, quot sunt modii olivarum, & oleum superfundere, ne exarescat: idque fieri debebit, quoties-cumque videbitur assiccari. Nec dubium est, quin optimi saporis sit, quæ ex oliva posia facta est. Cæterum supra duos menses sapor eius non permanet integer. Videntur autem alia genera huic rei magis esse idonea, sicut Liciniæ & culmineæ. Verumtamen habetur præcipua in hos usus olea Calabrica, quam quidam propter similitudinem oleastellum vocant.

del sale arrostito e pestato unitamente ed altri condimenti secchi, come il carvi (2), il cimino, il seme di fenocchio, e l'aniso di Egitto: Basterà mettere una *hemina* di sale per ogni *modius* di olive, e versarvi sopra dell'olio, onde non si secchino: e ciò si dovrà ripetere ogniqualvolta sembreranno seccarsi. Non vi ha dubbio che le olive *posiæ* condite in tal modo non acquistino un gratissimo sapore il quale per altro non si conserva intatto oltre due mesi. Pare anche che altre specie di olive sieno più acconce a quest'oggetto, come le *liciniæ* e le *culmineæ*: si giudica per altro superiore a tutte l'oliva di Calabria (3) che chiamano alcuni *oleastellus*, perchè rassomiglia all'olivo salvatico.

ANNOTAZIONI

AL CAPITOLO XLIX.

(1) Il lemma di rincontro è certamente diverso da quanto si tratta nel capitolo. « Titulus antiquus, dice Schneidero, habebat: *Sinapa quomodo fiat*. Sed in Polit. Sangerm. & Lipsiensi est: *sansam quemadmodum fiant*. Capite sequenti *samsæ* seu *sansæ* dicuntur olivæ conquassatæ, corticulis resolutis & emollitis; sunt igitur græce θλασταί. Pedem olivarum esse samsam, idemque quod in uvis pedem vinaceorum, pessime, Harduinum scilicet secutus, affirmat Gesner; quod statim apparebit loca indicata diligenter consideranti. Θλαστάς ἐλαίας conficere docent Geopon. IX, 32; fractas vocat Cælius Aurel. Chronic. 3. Ex eodem genere sunt, quas capite præcedente epityrum vocari dixit. Quarum aliquæ exemtis nucleis condiebantur salibus tritis cum cumino & fœniculi fasciculis & musto; quas ἀπορήγας vocabant Græci, teste

ste Polluce VI, 45; aliæ cum nucleis condiebantur, ut narrant Geoponica l. c. Sed ibi olivæ, nondum nigrescere incipientes, sumuntur. Sed ut epityrum album, nigrum & varium conficit Cato c. 119, quod est genus olivarum fractarum nucleis exemtis, ita fuisse videntur hæ ipsæ θλασταὶ modo ex albis, aliàs ex nigris aut variis factæ. Nunc demum comperio, hodieque Etruscos *sansa* & *sansena* appellare olivas infractas, quod vocabulum Lexicographi quidam male cum fracibus permutant, & gallicum *mare d'olives* interpretantur. Ceterum hoc genus olivarum conditarum genere θλαστῶν comprehendi videtur. Forte nomen id peculiare sibi habuit, *sinapa*, quod offerunt libri multi. Colymbades certe non sunt; eæ enim integræ condiuntur, uti docent Geoponica IX, 33 quæ ad condituram colymbadum postulant olivas magnas & grandes, τὰς ἁδρὰς ,,.

(2) *Carpum*. Si dica *careum* con tre codidici, con Pontedera e Schneidero.

(3) *Calabrica* . Presta *Memoria sui saggi diversi d'Olio* pagina 41', dice essere quella che oggidì si chiama *cellina*, o *morella* da altri; alla p. 94. accenna pa-

CAPUT L.

Qua ratione oleum fit.

Media est olivitas plerumque initium mensis Decembris; nam & ante hoc tempus acerbum oleum conficitur, quod vocatur æstivum, & circa hunc mensem viride premitur, deinde postea maturum. Sed acerbum oleum facere patrisfamilias rationibus non conducit: quoniam exiguum fluit, nisi bacca tempestatibus in terram decidit, & necesse est eam sublegere, ne a domesticis pecudibus ferisve consumatur. Viridis autem notæ conficere vel maxime expedit, cum & satis fluit, & pretio pene duplicat domini reditum. Sed si vasta sunt

parecchi altri nomi, coi quali è chiamata, come *uliva di Lecce*, *uliva di Nardo*, *di Scorrano*, *Cafarella*, *Cascia*, *Saracena*.

CAPITOLO L.

In qual maniera si faccia l'olio.

Il tempo medio per raccogliere le olive è comunemente al principio del mese di Decembre, perchè avanti questo tempo l'olio riesce (1) acerbo, e si chiama olio di estate, in questo mese riesce verde, e quello che si fa dopo, si chiama maturo. Ma non torna conto al capo di famiglia di fare l'olio acerbo, perchè dalle olive se ne spreme in poca quantità (2), quando bene le bacche non sieno state abbattute dai venti, o dalla gragnuola; e in allora si è nella necessità di raccoglierle, onde non sieno mangiate dal bestiame sia domestico, o selvaggio. Giova poi moltissimo farne di verde, per-

sunt oliveta, necesse est ut aliqua pars eorum maturo fructui reservetur. Locus autem in quo confici oleum debeat etiam descriptus est priore volumine, pauca tamen ad rem pertinentia commemoranda sunt, quæ prius omiseram. Tabulatum, quo feratur olea, necessarium est, quamvis præceptum habeamus, ut uniuscuiusque diei fructus mollis & prelo statim subiiciatur. Verumtamen quia interdum immodica multitudo baccæ torculariorum vincit laborem, (si labor est;) esse oportet pensile horreum, quo imponantur fructus: idque tabulatum simile esse debet granario, & habere lacusculos tam multos, quam postulabit modus olivæ; ut separetur, & seorsum reponatur uniuscuiusque diei coactura. Horum lacusculorum solum lapide vel tegulis oportet consterni, & ita declive fieri, ut celeriter omnis humor per canales aut fistulas defluat; nam est inimicissima oleo amurca, quæ si remansit in bacca, saporem olei corrumpit. Itaque cum lacus, quemadmodum diximus, extru-

xe-

chè se ne spreme a sufficienza, e perchè si raddoppia quasi la rendita del proprietario. Ma se gli oliveti sono estesi di molto, è necessario che si serbino alcune piante, dalle quali si spiccheranno le olive quando si farà l' olio maturo (3). Si è già descritto nel primo libro (4) il luogo, in cui è da farsi l' olio; e qui non sono da mentovarsi che alcune cose relative a quest' operazione e intralasciate allora. Bisogna aver un tavolato, ove portare le olive, quantunque ci si precetti di metterle giorno per giorno sotto il torchio e le macine; a misura che si raccolgano. Ma perchè alle volte per la troppa quantità delle bacche non possono resistere quelli che attendono al torchio (5), fa mestieri che si abbia il granaio sotto la soffitta, ove si portano le olive, il cui pavimento sarà simile a quello del granaio; vale a dire distribuito a case, ove riporre le olive raccolte in un giorno, onde restino separate, ed il numero delle case ha da corrispondere alla quantità delle olive. Bisogna selciare il suolo delle case con pietre, o con mattoni, e farlo a pendio

xeris, asserculos inter se distantes semipedalibus spatiis supra solum ponito; & cannas diligenter spisse textas iniicito, ita ut ne baccam transmittere queant, & olivæ pondus possint sustinere. Iuxta omnes autem lacusculos, ea parte qua defluet amurca, sub ipsis fistulis in modum fossularum concavum pavimentum, vel cavum lapidem esse oportebit, in quo consistat, & unde exauriri possit quidquid defluxerit. Præterea lacus, vel dolia præparata sub tecto habere oportebit, quæ seorsum recipiant sui cuiusque generis amurcam, sive quæ sincera defluxerit, sive etiam quæ salem receperit; nam utraque usibus plurimis idonea est. Oleo autem conficiendo molæ utiliores sunt, quam trapetum; trapetum, quam canalis, & solea. Molæ quam facilimam patiuntur administrationem: quoniam pro magnitudine baccarum vel submitti, vel etiam elevari possunt, ne nucleus, qui saporem olei vitiat, confringatur. Rursus trapetum plus operis, faciliusque quam solea

& ca-

in guisa che prestamente coli ogni umore in canali o fistole, perchè la morchia è contrarissima all' olio, e se soggiornasse nella bacca, corromperebbe il sapore dell' olio. Formate le case nel modo che dicemmo, si metteranno sul loro suolo delle assicelle, distanti tra di loro un mezzo piede, sopra le quali si porrà uno stretto e denso tessuto di canne fabbricato con diligenza, acciocchè le olive non passino attraverso, e possano sostener il peso delle stesse. Rimpetto a tutte le case ed ove stillerà la morchia, e sotto le fistole, od i condotti si farà un pavimento concavo, o un canale di pietra (6), come una picciola fossa, ove si arresterà tutto il liquore che stilla, e da dove si potrà attingere. Oltre ciò converrà aver preparati in casa dei tini, o delle botti per riporvi separatamente la morchia di ogni specie di olive, sia che essa stilli sincera (7), sia quella che si raccoglie dopo di avere salate le olive, perchè tuttaddue sono acconce per varj usi. Per far l' olio sono più utili le mole che il *trapetum* (8), e più questo del *canalis* e della *solea* (9). Le molle facilmente si possono maneg-

& canalis efficit. Est & organum erectæ tribulæ simile, quod tudicula vocatur: idque non incomode opus efficit, nisi quod frequenter vitiatur, & si baccæ pluscu- lum ingesseris, impeditur. Pro conditione tamen, & regionum consuetudine prædictæ machinæ exercentur; sed est optima molarum, tum etiam trapeti. Hæc ante quam de oleo conficiendo dissererem, præfari necesse habui. Nunc ad ipsam rem veniendum est, quamquam multa omissa sunt, quæ sicut ante vindemiam, sic ante olivitatem præparanda sunt, tamquam lignorum copia, quæ multo ante apportanda est, ne cum res desideraverit, operæ avocentur; tum scalæ, corbulæ, decemmodiæ, trimodiæ satoriæ, quibus districta bacca suscipitur, fisci, funes cannabini, & spartei; conchæ ferreæ quibus depletur oleum, opercula, quibus vasa olearia conteguntur, spongiæ maiores, & minores, urcei, quibus oleum progeritur, canneæ tegetes, quibus oliva excipitur, & siqua sunt alia, quæ nunc me-

neggiare, poichè (10) si possono abbassare, od anche inalzare, secondo le quantità delle olive che vi si mettono sopra, affinchè non si rompa il nocciuolo che guastarebbe l'olio. D'altronde il *trapetum* fa maggior lavoro e più facilmente della *solea* e del *canalis*. Havvi ancora una macchina, chiamata *tudicula* (11), simile ad una trebbia inalzata, la quale serve sufficientemente, sennonchè si sconcerta di spesso, e s'impedisce il suo moto, se vi si mettono un poco più di olive. Secondo la natura però e l'uso dei paesi si possono adoprare le accennate macchine; ma la miglior di tutte è la molla (12), ed anche il *trapetum*. Ho dovuto di necessità premettere queste cose avanti di parlare del modo, con cui va fatto l'olio. Ora trattiamone, quantunque siensi tralasciate molte cose, le quali conveniva preparare avanti la raccolta delle olive, in quella guisa che si fa pure avanti la vendemmia, come que' legni che bisogna apprestare molto tempo prima, acciocchè i lavoratori non sieno traviati, quando ne avranno bisogno, le scale, i panieri, le misure di dieci *modii*, e quelle di tre

nel-

memoriam meam refugiunt. Hæc omnia; & multò plura esse debent: quoniam in usu depereunt, & pauciora fiunt; quorum siquid suo tempore defuerit, opus intermittitur. Sed iam quod pollicitus sum exequar. — Cum primum baccæ variare cœperint, & iam quædam nigræ fuerint, plures tamen albæ, sereno cælo manibus distringi olivam oportebit, & substratis tegetibus aut cannis cribrari & purgari; tum diligenter mundatam protinus in torcular deferri, & integram in fiscinis novis includi, prelisque subiici, ut quantum possit paulisper exprimatur; postea resolutis corticulis emolliri debebunt, adiectis binis sextariis integri salis in singulos modios; & aut regulis, si consuetudo erit regionis, aut certe novis fiscinis sampsæ exprimi; quod deinde primum defluxerit in rotundum labrum (nam id melius est, quam plumbeum quadratum, vel structile gemellar) protinus capulator depleat, & in fictilia labra huic usui præparata defundat. Sint autem in cella olearia tres la-

nelle quali si mettono le olive raccolte, i cestelli, le corde di canape e di ginestra di Spagna, le conche di ferro, con cui si astringe l'olio i coverchi, coi quali copronsi i vasi, in cui mettesi l'olio, le spugne grandi e picciole, gli orci, coi quali si porta fuori l'olio, i cannicci, i craticci (13), sopra i quali si mettono le olive, e tutti quegli altri utensilj che ora non mi ricordo. Tutti questi è in quantità deggiono essere approntati, perchè adoperandoli, vengono a mancare, e si diminuiscono di numero; e se alcuno di questi mancasse quando ve n'è bisogno, converrebbe intralasciare il lavoro. Ma ora eseguisco quanto ho promesso (14). Subito che le bacche cominciano a cangiar colore (15) che sono diventate negre alcune, e che la maggior parte sono bianche, bisognerà raccoglierle colla mano in tempo sereno, distendere de'canicci, o de' craticci, e crivellarle e nettarle. Nettate che sono diligentemente, si portano tosto sotto il torchio, ove intiere si rinchiudono in panieri nuovi, e si mettono sotto il torchio (16), e si fa che spremano

me-

labrorum ordines; ut unus primæ notæ; id est primæ pressuræ oleum recipiat, alter secundæ; tertius tertiæ; nam plurimum refert non miscere iterationem, multoque minus tertiationem cum prima pressura: quoniam longe melioris saporis est, quod minore vi preli, quasi lixivum defluxerit; cum deinde paululum in labris primis constiterit oleum, eliquare id capulator in secunda labra debebit, & deinde in sequentia usque ad ultima; nam quanto sæpius translatione ipsa ventilatur, & quasi exercetur, tanto fit liquidius, & amurca liberatur. Sat erit autem in singulis ordinibus tricena componi labra, nisi vasta fuerint oliveta, & maiorem numerum desideraverint. Quod si frigoribus oleum cum amurca congelabitur, plusculo sale cocto utique utendum erit; ea res resolvit oleum, & separat ab omni vitio; neque verendum est, ne salsum fiat; nam quantumcunque adieceris salis, nihilominus saporem non recipit oleum. Solet autem ne sic quidem resolvi, cum maiora frigora incesserunt:

meno che sia possibile della morchia (17). Messo poi in libertà il torchio si (18) spargono due *sextarii* di sale intiero in un *modius* di olive, la cui superfizie siasi smossa, e si dovranno spremere le sanse o con travicelli quadrati (19), se tal è il costume del paese, o almeno si chiuderanno in nuove gabbie (20). Il primo olio, che stillerà nel rotondo bacino (lo che è meglio di un vaso quadrato di piombo (21), o di uno a parecchi fondi fatto coi mattoni), tosto lo attingerà chi sovrantende a votar l'olio, e lo verserà (22) in bacini di terra cotta preparati a quest'uopo. Sienvi poi nella stanza a olio tre ordini di bacini, il primo de' quali riceverà l'olio della prima qualità, vale a dire quello della prima strettura, il secondo riceverà quello della seconda e il terzo quello della terza; perchè importa moltissimo di non mescere all' olio della prima strettura quello della seconda, e molto meno quello della terza, poichè di lunga mano ha un miglior sapore quello che spremesi con poca forza di torchio, e che stilla come una lesciva. Quando l' olio si sarà

ri-

runt: itaque nitrum torretur, & contritum inspergitur, & commiscetur, ea res eliquat amurcam. Quidam, quamvis diligentes olearii, baccam integram prelo non subiiciunt, quod existimat aliquid olei deperire; nam cum preli pondus accepit, non sola exprimitur amurca, sed & aliquid secum pinguitudinis attrahit. Illud autem in totum præcipiendum habeo, ut neque fumus, neque fuligo, quamdiu viride oleum conficitur, in torcular admittatur; aut in cellam oleariam; nam est utraque res inimica huic rei, peritissimique olearii vix patiuntur ad unam lucernam opus fieri; quapropter ad eum statum cæli & torcular, & cella olearia constituenda est, qui maxime a frigidis ventis aversus est, quoniam minime vapor ignis desideratur. Dolia autem, & seriæ, in quibus oleum reponitur, non tantum eo tempore curanda sunt, cum fructus necessitas cogit, sed ubi fuerint a mercatore vacuata, confestim villica debet adhibere curam, ut si quæ feces aut amurcæ in fundis vasorum

sub-

riposato alcun poco nei primi bacini, converrà che chi è incaricato di votarlo, lo versi nei secondi bacini, e dopo nei seguenti sino agli ultimi; perchè quanto più si ventila con questi replicati travasamenti, e quanto più, per così dire, si tormenta, tanto più diventa liquido, e si libera dalla morchia. Basterà poi che ognuno dei tre ordini sia composto di trenta bacini, quando bene non sieno troppo estesi gli oliveti (23), e che ne ricerchino un maggior numero. Se il freddo congela l'olio colla sua morchia, bisognerà certamente adoprare un poco di sale arrostito, perchè questo è il mezzo di scioglierlo e di separarlo da tuttociò che lo altera: nè temasi che diventi salato (24), perchè, qualunque sia la quantità di sale che si aggiunga, l'olio non ne contrae mai il sapore. Accade alcuna volta che l'olio nemmeno in questa guisa si sciolga nei gran freddi; e perciò si arrostisce del nitro, e tritato vi si sparge sopra e si mesce: in tal modo si rende liquida la morchia (25). Alcuni diligentissimi (26) fabbricatori di olio non mettono sotto il

subsederint, statim emundentur, & non calidissima lixivia, ne vasa ceram remittant, sed semel atque iterum eluantur: deinde aqua tepida leviter manibus defricentur, & sæpius eluantur, atque ita spongia omnis humor assicetur. Sunt qui cretam figularem in modum liquidæ fecis aqua resolvant, & cum vasa laverint, hoc quasi iure intrinsecus oblinant, & patiantur arescere. Postea cum res exigit, pura eluunt aqua, nonnulli prius amurca, deinde aqua vasa perluunt, & assicant; tum considerant, numquid ceram novam dolia desiderent; nam fere sexta quaque olivitate cerari oportere antiqui dixerunt; quod fieri posse non intelligo; nam quemadmodum nova vasa si calefiant, liquidam ceram facile recipiunt, sic vetera non crediderim propter olei succum, ceraturam pati; quam tamen & ipsam ceraturam nostrorum temporum agricolæ repudiaverunt, existimaveruntque satius esse nova dolia liquida gummi perluere. siccataque suffumigare alba cera, ne pal-

lo-

torchio la bacca intiera, perchè credono che si perda qualche poco di olio; e quando si comprime la bacca, non solo si spreme la morchia; ma strascina seco anche qualche poco di liquido grasso. Ma ecco un precetto generale, di non lasciare cioè che nè fumo, nè fuliggine si trovi nella stanza dell' olio, o nel torchio medesimo nel tempo che si fa l' olio verde, perchè l' uno e l' altra sono contrarj a questo lavoro; e perciò i più abili fabbricatori di olio permettono appena che nell' atto del lavoro si trovi una lucerna: e per questo il torchio e la stanza dell' olio sieno volti a quel lato del cielo, che sia meno esposto ai venti freddi, acciocchè sia mestieri adoprare pochissimo fuoco (27). Non bisogna poi soltanto aver cura delle botti e delle mezzine, nelle quali si mette l' olio, soltanto allora che la raccolta dei frutti si sforza; ma la castalda deve allora che il mercante le ha votate, tosto adoperar ogni cura, onde sieno nettate nei fondi dalla feccia e dalla morchia. E netterà questi vasi non già con un ranno caldissimo, per non distaccare la

lore capiant; eamque suffitionem semper faciendam iudicant quotiescunque vel nova, vel vetera vasa curantur, & oleo novo præparantur. Multi cum semel nova dolia vel serias crassa gummi liverunt, una in perpetuum gummitione contenti sunt; & sane quæ semel oleum testa combibit, alteram gummitionem non recipit; respuit enim olei pinguitudo talem materiam, qualis est gummi. – Post mensem Decembrem circa Calendas Ianuarias eadem ratione, qua superius, distringenda erit olea, & statim exprimenda; nam si reposita in tabulatum fuerit, celeriter concalescet: quoniam hiemalibus pluviis amurcæ plus concipit, quæ est contraria huic rei. Cavendum est itaque, ne ex ea fiat oleum cibarium; quod uno modo vitari poterit; si protinus illata de agro bacca commolita & expressa erit, quæ sic administrata fuerit, ut supra diximus. Plerique agricolarum crediderunt, si sub tecto bacca deponatur, oleum in tabulato crescere: quod tam falsum est, quam in

area

cera (28), e gli stroppiccerà sovente leggermente colle mani, e coll' acqua tiepida li laverà, e poi con una spugna ne asciugherà tutto l' umore. Sonovi alcuni che stemperano nell' acqua della terra da pentolaio (29), per fare una specie di feccia liquida; e dopo di aver lavato i vasi, li vestono internamente con questa specie di liquido denso, e lo lasciano seccare; il quale, quando sia mestieri, si può togliere coll' acqua pura (30). Altri li lavano prima colla morchia, indi coll' acqua, e li fanno seccare; poi guardano se i vasi abbisognano di nuova cera; perocchè gli antichi pretendono che sia mestieri incerarli quasi ogni sei raccolte di olive; lo che io non so comprendere: di fatti se i vasi nuovi ricevono facilmente la cera liquida quando si fanno riscaldare, credo che i vasi vecchi non la riceveranno sì di leggeri, perchè sono impregnati di un succo olioso. Gli agricoltori dei nostri tempi rigettano anche la prima inceratura, e pensano che basti lavare i vasi nuovi con gomma liquida (31); e di fumigarli di cera bianca, quando sono

area frumenta crescere: idque mendacium vetus ille Porcius Cato sic refellit. Ait enim in tabulato corrugari olivam, minoremque fieri; propter quod cum facti unius mensuram rusticus sub tecto reposuerit, & post multos dies eam molere voluerit, oblitus prioris mensuræ quam intulerat, ex alio acervo similiter seposito quantum cuique mensuræ defuit supplet, eoque facto videtur plus olei quieta, quam recens bacca reddere, cum longe plures modios acceperit. Attamen si id maxime verum esset, nihilominus ex pretio viriridis olei plus quam multitudine mali nummorum contrahitur. Sed & Cato dixit: Et sic quidem quidquid ponderis aut mensuræ oleo accedit, si portionem velis in factum adiectæ baccæ computare, non proventum, sed detrimentum senties. Quapropter dubitare non debemus lectam olivam, primo quoque tempore commolere, preloque subiicere. Nec ignoro etiam cibarium oleum esse faciendum; nam ubi exesa vermiculis oliva decidit, vel tempe-

sta-

secchi, onde non contraggano la muffa: e credono che questa fumigazione sia sempre da farsi, ogni qual volta si accomodano i vasi nuovi, e vecchi, e che si preparano per ricevere il nuovo olio. Molti dopo di avere intonacato di grossa gomma (32) una volta i vasi nuovi, o le mezzine, si contentano di questo unico intonaco; e certamente un vase di terra cotta che sia stato una volta imbevuto di olio, non ammette un secondo intonaco di gomma, perchè il grasso dell' olio rigetta una materia della natura di quella gomma (33). Dopo il mese di decembre, verso le calende di gennaio, bisognerà raccogliere l' oliva nella maniera che si disse di sopra, e spremerne tosto l' olio; perchè se si lasciasse sopra il tavolato, prestamente si riscalderebbe, e perchè per le piogge d' inverno si genera in essa maggior copia di morchia, la quale è contraria a questo genere di operazione. Guardisi però dal fare con questa l' olio che si mangia (34); lo che si eviterà ammollendo e spremendo tosto l' oliva appena raccolta, e facendo tutte le operazioni che già dicemmo (35).

statibus & pluviis in lutum defluxit, ad præsidium aquæ calidæ decurritur, alienumque calefieri debet, ut immundæ baccæ eluantur; sed id non ferventissima fieri oportet, verum modice calida, quo commodior gustus olei fiat: nam si excoctus est, etiam vermiculorum, cæterarumque immunditiarum saporem trahit. Sed cum fuerit oliva elota, reliqua, sicut supra præcepimus, fieri debebunt. Fiscis autem non iisdem probum & cibarium oleum premi oportebit; nam veteres ad caducam olivam, novi autem ordinario aptari oleo, semperque cum expresserint facta, statim ferventissima debent aqua bis aut ter elui: deinde si sit profluens, impositis lapidibus, ut pondere pressi detineantur, immergi: vel si nec flumen est, in lacu, aut piscina quam purissimæ aquæ macerari, & postea virgis verberari, ut sordes fecesque decidant, & iterum elui, siccarique.

CA-

Parecchi agricoltori hanno creduto che lasciando per qualche tempo l' oliva sotto il tetto, cresceva l' olio sopra il tavolato; lo che è falso egualmentechè cresca la biada nell'aia, il cui mendacio è in tal modo confutato da Porcio Catone il vecchio; imperocchè dice che l'oliva si raggrinza sopra il tavolato, e che si appiccolisce; ma se un contadino (36) ha portato a casa la misura di una strettura di torchio; e se vuole metterla sotto il torchio molti giorni dopo, siccome si scorda la quantità che prima aveva portato a casa supplisce a ciò che manca alla strettura, togliendo delle olive dagli altri mucchi che parimente separati aveva; dal che ne viene che l'oliva che lasciata aveva quieta (37) sopra il tavolato, gli sembra rendere maggior quantità d' olio della bacca fresca, quantunque in realtà, ne abbia adoperato un maggior numero di *modii*. Ancorchè tuttociò fosse vero, nulladimeno il prezzo dell'olio verde dà maggior quantità di danaro dell' aumento della bacca. Ma Catone disse altresì: che qualunque aumento di peso, o di misura (38) che si suppon-

ponga per parte dell'olio, se vorrai computare le olive aggiunte per compiere la strettura, non si troverà del profitto, ma della perdita. Laonde non dobbiamo dubitare di acciaccare l'oliva e di spremerla sotto il torchio nel primo momento che si raccoglie. Non ignoro ancora che bisogna far l'olio che si adopera nei cibi: a quest'effetto si raccolgono le olive cadute nel fango o per essere state mangiate dai vermicelli, o perchè sono state abbattute dai cattivi tempi e dalle piogge, e si mettono a lavarsi dalla sporcizie in una caldaia di rame piena di acqua calda (39). Non bisogna per altro che l'acqua sia bollentissima, ma moderatamente calda, se si vuole che l'olio sia di un sapore più tollerabile, perchè l'olio se si cuoce troppo, contrae parimente il sapore dei vermicelli e delle altre immondizie. Lavate le olive, si faranno quelle altre operazioni che dicemmo di sopra. Non bisogna peraltro spremere colle medesime gabbie, e l'olio buono e quello che si mangia (40), perchè le vecchie si adoperano per le olive cascaticcie, e le nuove per l'olio

or-

ordinario. Sempre poi, dopo che si sono fatte le stretture, si debbono toste e le due e le tre volte lavare nell' acqua bollentissima le gabbie, e immergerle nell'acqua corrente, quando siavene, e mettere sopra di esse delle pietre, onde, compresse dal peso, sieno tenute ferme; ovvero, se manca il fiume, si mettino a macerare in una fossa, o in un serbatoio di acqua purissima, e dopo si battano con verghe, acciocchè cadano le immondizie e le fecce; e nuovamente si laveranno, e poi si faranno seccare.

ANNOTAZIONI

al Capitolo L.

(1) Questo lemma è quello che conviene qui: del resto sino alla fine sono sbagliati. *Acerbum .... æstivum*. Il primo nome lo trae dall'uva acerba, il secondo dal tempo.

(2) Teofrasto nella Storia delle piante IV, 17 parla dei vermi che si generano den-

dentro le olive; e Plinio nel libro XVII, sezione 37, numero 7, alludendo a Teofrasto, dice: *in oliva ancipiti eventu, quando sub cute nati, fructum adimunt; augent, si in ipso nucleo fuere rodentes eum. Gigni illos prohibent pluviæ, quæ fiunt post Arcturum, eædem si austrinæ fuere, generant; in drupis quoque, quæ maturescentes tum sunt præcipue caducæ. Id riguis magis evenit, etiamsi non cadant, fastidiendis.* L'olio risente molto danno se i vermi logorano la polpa delle olive, piuttostochè il nocciuolo; ed il sapore dell'olio è guastato quando spremesi colla mola e col torchio la polpa ed il nocciuolo. Bernard pagina 302, parlando delle olive che si mangiano, amerebbe che il verme soggiornasse piuttosto nel nocciuolo, che nella polpa. Questi vermi, dei quali Bernard pagina 305-311 ne tesse la storia, traforano la polpa dell'oliva nel tempo della sua maturazione, e per conseguenza accade tal danno alle olive appunto in quel tem-

po

po, in cui dicevano gli antichi che crescesse la polpa ed il nocciuolo.

(3) *Fructui*. Questa voce è da tralasciarsi, perchè *maturo* appartiene all'olio: poco dopo dicasi *etiamsi descriptus est*, perciocchè segue *tamen*.

(4) Cioè nel capitolo VI.

(5) *Si labor est*. Queste parole sono spurie e nate dalla ripetizione di *vincit laborem*.

(6) *Cavum lapidem*. Dicasi colle prime edizioni e coi codici lipsiense e sangermanense *canalem lapideum*.

(7) *Sincera*. Gli agricoltori l'adoprano bollita a varj usi: veggasi Catone capitolo 97, e Varrone lib. 61, 62.

(8) Veggasi la descrizione di questa macchina in Catone.

(9) Per ben conoscere queste macchine bisognerebbe che qualche autore ce ne aves-

avesse lasciata la descrizione, come ha fatto Catone relativamente al trapeto. Filandro ad *Vitruvium* VIII, 4 amerebbe di scrivere *solena* in luogo di *solea*; ma ignoriamo egualmente il significato di *solena*.

(10) *Quoniam pro*. Pontedera preferirebbe la lezione *tum pro* delle prime edizioni e del codice sangermanense, perchè qui si accennano due comodi derivanti dall'uso delle mole.

(11) Questo strumento frangeva ed ammaccava le olive; forse anche ne spremeva la morchia. Quasi lo stesso ci dice Bernard pagina 389. *Il ya en provence un grand nombre d'endroits où l'on foule les especé d'olives fondantes dans des cuviers immédiatement après qu'on les a cueillies, pour qu'il en sorte la plus grande partie de l'eau qu'elles contiennent*. Gesnero ci dice che questa macchina poteva aver qualche rassomiglianza a' nostri macinatoi da caffè: e si può supporre che fosse un cono troncato, o

una

una piramide scanallata a vite, ed inserita sopra un albero cilindrico parimente scanallato da solchi che discendevano perpendicolarmente, dimanierachè gettando le olive in questa macchina pel lato il più stretto del cono, erano strascinate abbasso, quando si girava l' albero, e si trovavano rotte tra le scanallature, per essere poi scacciate verso un passaggio stretto che si trovava al piede della piramide. Meister avverte che la *tribula* è la carretta cartaginese di Varrone, ed è di opinione che il *trapetum* di Catone sia simile alla *tribula* piana. Pare a Schneidero, che questa macchina sia quella che i Francesi dicono *battoirs* e che noi diciamo *pila*.

(12) *Optima molarum*. Sarebbe meglio dire colle prime edizioni *sed & optima molarum*, e aggiungere col codice sangermanense *opus est*. Il corrente testo è privo di ogni senso: forse v' è qualche alterazione nella voce *trapeti*.

(13) *Cannæ tegetes*. Dopo *cannæ* vi è una virgola nell'edizione di Bruischio, e forse così si avrà anche nelle altre tre prime edizioni : difatti, alcune linee dopo, si legge *substratis tegetibus ut cannis*.

(14) Nei codici lipsiense e polizianeo vi ha qui il seguente lemma: *De olio viridi conficiendo*.

(15) *Variare*. Ora insegna Columella a fare l'olio verde, di cui così dicono i Georgici greci nel libro IX, capitolo XIX. Quando adunque vedrai che le olive maturandosi diventano nere, manda a raccoglierle a mano sull'albero, evitando che non cadano in terra: Tante poi sonosene da raccogliere, quante nella vegnente notte e giorno sarà possibile. Raccolte che sono si stendono sopra un craticcio di vinchi', onde si secchi l'umidità che contengono, e guardisi che messe in mucchio non si scaldino e non si guastino. Deggionsi poi separare le foglie ed i ramoscelli che vi sono fram-

frammischiati, altrimenti l'olio correrebbe rischio di durare poco.

(16) *Prelisque subjici*. I Georgici greci così continuano. Dopo passato il vespro si spargono di sale le olive, e si mettono alla mola ben netta, macinandole prima colle mani, acciocchè i nocciuoli non si rompano; poichè il succo da questi spremuto, corromperebbe l'olio. Debbesi dunque girare leggermente la ruota, affinchè si rompa soltanto la carne dell'oliva. Avendo poi macinate le olive, ed ammollitele, si portano per mezzo di picciole conche al torchio, e si mettono in gabbie di salcio; perciocchè il salcio giova assai per la bellezza dell'olio. Dopo si sovrappone ad esse un peso leggere e non violento, perchè l'olio che stilla in siffatta guisa è soavissimo e molto sottile; e però versato in puri vasi, lo serberai separatamente:. indi comprimerai nuovamente con peso maggiore le olive, e metterai in disparte l'olio che spremesi, per essere di qualità infe-

 rio-

riore al primo, ma superiore però a quello che si estrae in appresso. Il primo olio è detto dai Latini *lixivium*. Quelli che usano diligenza nel fare l'olio, non mettono sotto il torchio le bacche intiere; ma prima le frangono colla mola sospesa, come confessa Columella più sotto. L'oliva adunque franta colla mola si dice sansa, e ridotta così, si spreme.

(17) *Exprimatur*. Schneidero inclinerebbe a leggere *exsanietur*, vale a dire che si sprema la morchia.

(18) *Corticulis amolliri*. Pontedera dalle varianti del lipsiense *torculis & moli* traeva la lezione *torculis & molis*. Il nostro testo è per verità oscurissimo; e perciò è pregio dell'opera togliere questa oscurità. Nell'antecedente capitolo si parla della bacca nera maturissima, e si dice: *deinde intrisa oliva novo tisco includitur & prelo subiicitur, ut tota nocte exprimatur. Postero die injicitur quam mundissimis molis suspensis*,

sis, ne nucleus frangatur, & cum est in samsam redacta, tunc sal coctus tritusque manu permiscetur cum ceteris aridis condimentis. Più sotto in questo capitolo dice Columella che si mette sotto il torchio l'oliva, onde si sprema la sola morchia. Ma havvi un passo nel capitolo XXXIX, il quale apertamente c'instruisce che il tentativo di Pontedera è vano: *Postero die cribratur, & novo fisco inclusa prelo supponitur vehementerque premitur, ut exsudet quantulumcunque habet amurcæ. Patimur autem nonnunquam tota nocte & postero die pressam baccam velut exsaniari, tum resolutis corticulis eximimus eam, & in singulos modios olivæ triti salis cocti singulos sextarios infundimus.* Facciasi però che il testo sia *resolutis corticulis & emollitis debebunt, adjectis . . . . . modios, aut regulis*: la particella & avanti *regulis* è superflua.

(19) *Regulis*. Queste sono legni lunghi e quadrati, i quali servono, come an-

che si fa nelle vinacce, a tenere in sito il mucchio delle olive, e ad impedire che non ceda al peso dell' albero del torchio.

(20) *Fiscinis*. Queste sono chiamate gabbie dagli Italiani. Presta nel libro II, pagina 179 della citata opera giudica che sia troppa la quantità del sale che si aggiunge; e saviamente avverte che gli antichi vi aggiungevano del sale in molta copia, perchè credevano che così l'olio diventasse più puro, nè tanto facile a guastarsi. I Francesi chiamano *cabas* le *fiscinæ*, e le fanno di giunco, o di ginestra di Spagna: di queste parla Bernard alla pagina 439.

(21) *Plumbeum*: Plinio nel libro XV, sezione 6 ha: *Sæpius die capulandum: præterea in conchas & plumbeas cortinas: aere vitiari .,. & e cortinis in labra fundendum est ut fraces & amurca liquentur*. Non ci dice peraltro Columella di qual materia debba essere fatto il primo bacino, e si dice

dice soltanto la figura: adopera però in progresso i bacini fatti di terra cotta. Ecco quanto ne dice Gesnero intorno al *gemellar*. " Quid *structile* esset, non patiuntur nos ignorare ipsi rustici nostri & Vitruvius, quem laudamus ad Pallad. August. II, 1, nimirum ex lapidibus vel lateribus constructum. Sed utrum *gemellar* oleo excipiendo ita strui solitum aut consultum sit, (gypso quidem poliri intus potuisse video) non habeo dicere, non magis quam illud, quid proprie *geminum* fuerit in *gemellari*, unde nomen invenerit; nisi quod suspicor, totum vas fuisse geminum aut duo plurave cava habuisse, e quorum uno in alterum transiens oleum ipsum se quodammodo depleverit. Tale *gemellar structile* ideo etiam damnare videtur noster, quod exhauriendo deplendum esset, neque defundi posset, qua causa etiam plumbea quadrata minus commoda sunt; omnium aptissima labra rotunda, ahenorum vulgarium instar, in quorum fundum amurca facile con-

 fluat

fluat, ibique defuso oleo relinquatur. „ Veggasi anche Cangio nel suo *Glossarium*.

(22) *Defundat*. Pensa Schneidero che sia da leggersi *diffundat*, come si dice del vino, il quale dopo che ha cessato di bollire, si travasa, o *diffunditur* ne' vasi per conservarlo.

(23) *Nisi si vasta*.. Vuole Einsio, dietro il codice sangermanense, *ad Ovid. tom.* I, pag. 50 che si dica così.

(24) *Ne salsum fiat*, Insegna Aristotele *Meteorolog.* 4, 6, che il sale non si sguaglia nell' olio. Il giudizio di Columella è confermato da Presta nel secondo libro pag. 180.

(25) *Eliquat amurcam*. I Georgici greci nel citato luogo dicono, che dopo essersi messi in disparte gli olj delle varie stretture vi si unisce alquanto di sale e di nitro, e che si mesce il tutto con un legno di ulivo; lo che fatto avendo, si lascia ripo-

posare l'olio fino a che si rischiari; e nel fondo si troverà ciò che vi è d'acqua, cioè essa morchia; e quello che è più grasso, nuoterà di sopra; questo si 'debbe levare senza morchia e riporlo in un vase di vetro. Pare che Palladio abbia intieramente copiato questi autori, dicendo al mese di novembre 17: *sales deinde ac nitrum jubent novo oleo misceri, ut hæc res spissitudinem ejus absolvat; deinde cum amurca subsederit, oleum purum 30 diebus exactis in vitrea vasa transferri*. Da questi passi consta bastantemente che la morchia è di natura acquosa, e che malamente da Bernard pagina 133 si confonde colle fecce imbevute d'olio: ivi insegna che la morchia segue la natura dell' olio estratto dalle fecce putrefatte delle olive. Oggidì in Francia alla sansa delle olive mature e magre vi uniscono delle segature di legno e delle fecce vecchie, secondo la testimonianza di Bernard pag. 388. *De mêler*, dic'egli, *à la pâte quelque substance qui assorbe une partie*

de l'eau. On emploie alors avec succès la sciure de bois & du marc ancien d'olives. Secondo l'asserzione di Sestini tom. 1 delle lettere, pagina 236 nella Sicilia si portano sui granai gli olj, ai quali, acciocchè ivi s'imputridiscano, vi uniscono del sale che attrae la morchia.

(26) *Quidam, quamvis*. Pessimamente si mette la virgola avanti *quamvis*, perchè qui Columella non biasima, ma loda questa diligenza: *quamvis diligentes*, è lo stesso di *diligentissimi*. Anche i Georgici greci nel luogo accennato frangono prima ed ammaccano colla mola sospesa le olive, e dopo mettono la sansa in gabbie di salcio, e poi la spremono sotto il torchio.

(27) *Quoniam .... desideratur*. Gesnero interpreta *noxius est*: ma dietro la lezione del sangermanense *ut qu' jam minime .... desideretur*, si amerebbe di dire: *ut quam minime vapor ignis desideretur*.

(28)

(28) *Sed semel .... eluantur*. Pontedera, Sohneidero, due codici, e le prime edizioni tralasciano *sed*. Malamente vuole Gesnero che si dica *eleventur* dalla lezione *elevantur* del lipsiense.

(29) *Cretam figularem*. I Georgici greci, nel citato capitolo, dicono che l'olio ottimamente si conserva nel vetro, come quello che di sua natura è freddo, e che si gode del freddo. Che se mancano i vasi di vetro, mettasi in vasi nuovi di terra intonacati internamente di gesso: e questi vasi vanno posti in luoghi secchi verso settentrione, perciocchè l'olio ama moltissimo i luoghi freddi e secchi, ed odia quelli che sono caldi ed umidi. Questi medesimi autori vogliono che anche le botti da vino si nettino colla salamoia, colla cenere di sarmenti, o colla creta: così dicono essi nel lib. VII, cap. VI, e Plinio nel lib. XIV, sez. 21 prescive, che le botti si lavino coll' acqua marina, o salsa, e che poi si nettino colla cenere di sarmenti, o colla creta.

(30)

(30) *Acqua vasa*. Schneidero interpungerebbe così: *arescere: postea cum res* .... In tre codici e nelle prime edizioni si legge: *potest cum res exigat, tali pura aqua;* lo che di leggeri si emenda, facendo che il testo sia: *potest cum res exigat, tolli pura aqua* la terra di pentolaio.

(31) *Liquida gummi perluere*. Gian Francesco Gronovio *ad Plinium* pagina 783 voleva leggere *per linere*, perchè segue: *crassa gummi leverant* (così ha voluto egli correggere *liverunt*; ma s'inganna, perchè un verbo ricerca la gomma liquida, ed un altro la densa.

(32) *Crassa gummi liverunt*. Pontedera dalle varianti *crasse cummi lientur*, o *crasse cummientur*, o *crasse gummilientur*, o finalmente *crasse gumi inlimentur*, voleva dire *gummilientur*, derivato dal verbo *gummilior, aris*, come si ha anche *gummitior*.

(33) *Qualis est gummi*. Schneidero legge coi codici e colle prime edizioni *gummis*.

mis. Rodio *ad Scribonium* pagina 134 voleva leggere *commis* dalla voce greca *κόμμι*. Qui tre codici mettono il seguente lemma: *oleum maturum quemadmodum boni fit saporis*.

(34) *Cibarium*. Nonio pagina 93 della edizione di Mercier, dietro Varrone, mette oltre il pane anche il *vinum cibarium*, leggendovisi: *In cubiculo dormire mallem scilicet potius vinum meum cibarium quam ego dominus cubarem*: ove Giunio correggeva: *edormire mallem scilicet potius .... ego domi cubare*: l'edizione di Parma del 1480 ha *in bucolis*, Mercier diede *bucolico*; ma avverte saggiamente che qui è da leggersi: *unum meum cibarium*, vale a dire uno dei miei domestici. In questo senso dice Varrone ivi *cibarius frater*. Malamente adunque Gesnero nel tesoro della lingua latina mette, dietro Nonio, *cibarium vinum*. In Plinio libro XIV, capitolo II e III si ha la *Horconia* vite *vilitatis cibariæ* e la *conseminia* uva *cibaria*.

(35)

(35) *Erit*, *suæ sic*. Dalla lezione del codici polizianeo e lipsiense *cera quæ sic*, Pontedera egregiamente traeva questa correzione: *ceteraque sic .... fuerint*. Anche Gesnero ben vide che il testo era alterato; e perciò voleva leggere *atque sic administrata*.

(36) Catone disse bene nel capitolo 64 che non è da credersi che l'olio possa aumentarsi, lasciando le olive sopra il tavolato; ma in nessuna parte della sua opera si trova la ragione che qui ne dà Columella, come tratta da quest'autore. I manoscritti dell'opera di Catone e che Columella possedeva, erano forse più intieri di quelli che sono a noi pervenuti. Oggidì gli agricoltori napoletani peccano in altra guisa, persuasi che lasciando appiccata lungamente all'albero l'oliva acquistasse maggior quantità di olio, e che sia vero il proverbio: *l'uliva quanto più pende, tanto più rende*: veggasi l'autore del libro intitolato: Riflessioni sulla pubblica felicità relativamente al regno di Napoli 1787.

(37)

(37) *Quieta*. Pontedera, dalle lezioni *quiete*, *quitæ*, traeva questo testo: *plus esse quietæ quam recentis baccæ reddere*; questa lezione non parla troppo a Schneidero, cui piacerebbe di chiamare *requieta* quella bacca che giacque lungo tempo sul granaio, o sul tavolato. Einsio, *Adversar.* III, pagina 458 lesse nel codice sangermanense *sequietæ quam recentis baccæ*; laonde fa che il testo sia: *videretur plus semivietæ quam recentes baccæ reddere*. Sarebbe da adottarsi questa correzione.

(38) *Quidquid*. Dicasi con tre codici *quicquam*. Pontedera vuol leggere *nec sic quidem*: lo stesso voleva rigettare come spurie le parole *non proventum*, *sed detrimentum senties*: difatti non si leggono nelle prime edizioni ed in tre codici. Schneidero le ha messe tra parentesi. E' da dirsi colle prime edizioni *portiones*.

(39) *Aquæ calidæ*. Oggigiorno i Genovesi fanno egualmente degli antichi colla

pri-

prima e seconda strettura di torchio il primo e secondo olio, e chiamano sopraffino il primo, e mezzo fino il secondo; il terzo lo dicono ordinario, ed il quarto è privo di nome. Queste due seconde specie di olio le fanno, come insegna Grimaldi *Saggio di economia campestre per la Calabria*; coll'. acqua calda, e nel seguente modo: Della terza macinatura e pressura ne ricavano l'olio ordinario; ed a tal fine lasciano prima per alcuni giorni riscaldare e fermentare le sanse, e poi le pressurano cercando a forza di acqua bollente di estrarne la maggior quantità d'olio possibile ... che si vende per sapone, o per li lumi, o per uso della bassa gente. Dopo queste tre operazioni da quelle sanse ... se ne ricava un olio grasso, che serve solamente per fare il sapone: le sanse lavate, si riducono a puro legno, e sono di miglior uso per bruciarsi. I Romani adoperavano ad altri usi le sanse così ridotte. Plinio nel libro XV, sezione 6, dice: *Postea inventum, ut lavarentur utique fer-*

ferventi aqua: protinus prelo subjicerentur solidæ; ita enim amurca exprimitur: mox trapetis premerentur iterum. Non si saprebbe ben dire se Plinio abbia copiato Columella, e se quanto dice sia alterato. Egli è certo che soltanto dopo l' età di Columella invalse l' uso di adoprare l' acqua calda per ispremere l' olio verde ed il comune; operazione che è totalmente riprovata da Presta nella sua memoria pag. 54, perchè si abbrucia l' olio, o com' egli dice, si fa l' olio scottato. Questo luogo di Columella e di Plinio è sfuggito a Presta nell' indicata opera, poichè egli dubita, se gli antichi abbiano adoperata l' acqua calda. I Francesi chiamano *le Grignon* e *marc d' olives* le fecce, ossia la sansa spremuta, la quale l'abbruciano, come si fa della legna, secondo la testimonianza di Bernard p.450, e alla p.469 dice, che con questa fanno un ranno per nettare i pannilini: altrove si dà la sansa per cibo ai porci.

(40) *Probum & cibarium*. Ursino corresse co-

così, perchè prima leggevasi *improbum*. Pontedera sta per questa lezione, perchè, come insegna Columella, l'olio che si mangia, si fa colle ulive cascaticcie e con quelle che sono state corrose dai vermicelli; e perciò quest'olio non può avere l'aggiunto di

CAPUT LI.

De gleucino.

Quamvis non erat huius temporis olei gleucini compositio, tamen huic parti voluminis reservata est, ne parum opportune vini conditionibus interponetur. Hac autem ratione confici debet. – Vas olearium quam maximum, & aut novum, aut certe bene solidum præparari oportet: deinde per vindemiam musti quam optimi generis, & quam recentissimi sextarios sexaginta cum olei pondo octoginta in id confun-

di *probum*, ma bensì di *improbum*, come quello che si dava da mangiare agli schiavi. Gesnero pure appoggia Pontedera. Ma qui è da riflettersi che si contrappone l'olio buono al pessimo, e che perciò è da commendarsi la correzione di Ursino.

CAPITOLO LI.

Dell' olio gleucino.

Quantunque in questo tempo non si faccia l'olio *gleucino* (1), ho voluto peraltro riserbarne la composizione in questa parte del presente volume, per non interrompere poco opportunamente l'esposizione delle ricette per fatturare il vino, inserendovi la maniera di fare quest' olio, ch' è la seguente. Bisogna preparare un grandissimo vase da olio o nuovo, o almeno fortissimo; indi nel tempo della vendemmia vi si verseranno sessanta *sextarii* di mosto di ottima qualità e re-

fundi: tum aromata non cribrata, sed ne minute quidem contusa, verum leviter confracta in reticulum iunceum aut lineum adiici, & ita cum saxi ponduscula in olei atque musti partem demitti; sint autem iis portionibus pensata, quas infra subiicimus, calami, schœni, cardamomi, xylobalsami, corticis de palma, fœni Græci vetere vino macerati, & postea siccati, atque etiam torrefacti, iunci radicis, tum etiam iridis Græcæ, nec minus anisi Ægyptii pari pondere, id est, uniuscuiusque libram, & quadrantem, ut supra diximus, reticulo incluso demittito, & metretam linito; post septimum diem aut nonum per se metretæ siquid fecis aut spurcitiæ faucibus inhærebit, manu eximito, & detergito: deinde oleum eliquato, novisque vasis recondito; mox reticulum eximito, & aromata in pila quam mundissime contundito, tritaque in eandem metretam reponito, & tantundem olei quantum prius infundito, & obturato, in sole ponito. Post septimum diem oleum depleto, & quod re-

centissimo, e ottanta libbre di olio: poi vi si aggiungeranno, rinchiusi in una picciola rete di giunco, o di lino, degli aromati non istacciati, ma nemmeno pestati troppo minutamente, ma rotti leggermente; ed immergerli, attaccati a un lieve sasso, nel miscuglio d'olio e di mosto (2). Gli aromati poi pesino nelle seguenti proporzioni: si prenderà del calamo; del giunco odoroso, del cardamomo, del balsamo di Giudea, della scorza di palmizio, del fiengreco che sarà stato macerato nel vin vecchio (3), poi seccato e finalmente arrostito; della radice di giunco, come ancora dell' iride greca e dell' aniso d'Egitto: ognuno di questi ingredienti sarà del peso di una libbra e di un *quadrans*, e, come dicemmo di sopra, si metteranno, rinchiusi nell' anzidetta picciola rete, in una *metreta*, che si otturerà. Dopo il settimo, o nono giorno si toglieranno colla mano tutte le fecce, o sporcizie che si troveranno attaccate alle fauci della *metreta*, la quale si asciugherà; in progresso si verserà l'olio in nuovi vasi, si leverà la picciola rete, e si am-

reliquum est musti picato cado recondito; nam id si non exhauseris medicamentum, dabitur potatum imbecillis bubus & cætero pecori. Oleum autem secundarium non insuavis odoris quotidianam unctionem præbere poterit dolorem nervorum laborantibus.

CA-

maccheranno gli aromati in un mortaio nettissimo ; e pestati , si rimetteranno nella medesima *metreta* ; e vi si verserà altrettanto olio che la prima volta, poi si chiuderà, e si esporrà al sole. Dopo sette giorni, si voterà l'olio; ed il mosto che rimane si travaserà in un barile impeciato. Se questo medicamento non si altera (4), si darà a bere ai buoi infermi ed all' altro bestiame. L'olio poi secondo sarà di un odor grato, e potrà somministrare un' unzione da farsi a quelli che sono addolorati ne' nervi.

ANNOTAZIONI

al Capitolo LI.

(1) *Gleusini*. Quest' olio è così chiamato da γλεῦκος che vuol dire mosto. Plinio nel libro XV, sezione 7 dice: *gleusino mustum incoquitur vapore lento: ab aliis sine igne circumdatis vinaceis diebus XXII bis singulis permixtum, consumiturque mustum oleo*.

 Ali-

Aliqui non sampsuchum tantum admiscent, sed etiam pretiosiora odoramenta. Lo stesso dice anche Dioscoride libro 67.

(2) *Musti partem*. In questo luogo è corrotto per certo il testo; e le varianti non ci danno niente di buono. Egli è fuor di dubbio che gli aromati non s'immergono in una parte di mosto, o di olio, ma bensì in tutta la massa; è dunque alterata la voce *partem*; e il senso vorrebbe o *mixturam*, o *commixtionem*.

(3) Non possiamo dispensarci dal riferire una lunga nota di Schneidero, come quella che sparge molta luce sopra questo capitolo. " Hunc locum cum aliis conditiuris, capite 27, & 28, traditis, ut & sequentia verba: *fœni græci vetere vino macerati & postea siccati* & reliqua, illustrabunt, quæ Theophrastus in libello de odoribus tradit de ratione oleorum variis odoribus condiendorum. *Cortex de palma* intelligitur unguentaria, de quo Theophra-

phrast. de Odor. pagina 444. Vinum unguentis affusis & aromatibus injectis conditum jam olim fuisse docet idem pagina 443. Præterea addit, vinum optime & facile odores omnes recipere. Unguenta, quorum compositio omnis & confectio velut ad odorum conservationem comparata est, in oleo maxime condebantur, quoniam is liquor maxime diurnitatem fert, alioquin propter densitatem & pinguedinem minime odores recipiens alienos. Quare tenuissimis & minime pinguibus oleis ad unguenta utebantur. Oleum prius ad odores accipiendos præparabant seu inficiebant imbecillioribus aromatibus, deinde fortioribus imbuebant. Illud ὑποστύφειν dixit Theophrastus; unde *stymmata* duxit Plinius 13, sect. 2. Stymmata autem olei pinguedinem contractam in se recipiunt, itaque naturam reliqui olei ita attenuant, ut recipiendis odoribus alienis fiat aptior. In oleo gleucino videtur mustum stymmatis vicem gerere. Quanquam Græci olea cum inficiebant, igne in vase duplice de-

coquebant. Contra odoramenta accipiebant olea frigida, alia calefacta. Hæc quidem iterum in diplomate seu duplici vase coquebantur; atque omnino minus decoquebant seu coquendo absumebant quam frigida; quoniam, ut ait Theophrastus; quod quæ coquuntur, partim mero fragranti, partim aqua ante macerent; minus enim combibunt; quæ dubitari potest ad olea an ad aromata sint referenda. Sed sequentia docent, de aromatibus intelligenda hæc esse. Ita enim irinum melius dicitur fieri ex iride tusa sicca

& non

CAPUT LII.

Quo modo oleum pro unguentis fit.

Oleum ad unguenta sic facito. Ante quam oliva nigrescat, cum primum decolorari cœperit, nec tamen adhuc varia fuerit, maxime Liciniam, si erit; si minus, regiam;

& non calefacta seu cocta, quam si antea macerata & cocta fuerit. Plus enim macerata remittere quam attrahere. Hinc explicanda puto verba Columellæ: fœni græci vetere vino macerati & postea siccati atque etiam torrefacti. „

(4) *Exhauseris .... potatum*. Pontedera e Schneidero vogliono che si dica col codice lipsiense *exacuerit .... potandum*: anche il sangermanense mette *potandum*. Columella disse parimente di sopra nel capitolo XVII *cum ficus exacuit*.

CAPITOLO LII.

Come si faccia l' olio per gli unguenti.

Farai in tal modo l'olio per gli unguenti (1). Avanti che l' oliva annerisca, e quando comincerà a scolorirsi, e prima che sia screziata, si raccolga colla mano spe-

giam; si nec hæc fuerit, tunc Culminiam baccam manu stringito, & statim purgatam prelo integram subiicito, & amurcam exprimito: deinde suspensa mola olivam frangito, eamque vel in regulas, vel in novo fisco adiicito, subiectamque prelo sic premito, ne vasa intorqueas, sed tantum ipsius preli pondere quantulumcunque exprimi patiaris; deinde cum sic fluxerit, protinus capulator amurca separet, & diligenter seorsum in nova labra transferat, eiusque eliquet reliquum olei; quod postea fuerit expressum; poterit ad escam vel cum alia nota mistum, vel per se approbari.

CA-

specialmente la *Licinia*, se ve n'è, se no la *regia*, e mancando ancor queste la *Culminia*; e dopo di averla nettata, mettasi subito intiera sotto il torchio, e spremasi la morchia: indi frangi le bacche colla mola sospesa; e tenute soggette coi travicelli quadrati, ovvero rinchiuse in gabbie nuove (2), si mettono sotto il torchio senza far agire le stanghe, ma solamente il solo peso dell'albero, acciocchè sieno compresse alquanto. Spremutosi in questa maniera dell'olio (3), chi sovrantende a votarlo, lo separi (4) dalla morchia, e con diligenza lo trasporti separatamente in nuovi bacini sino a che (5) coli chiaro. Quello poi che si spremerà in progresso, si potrà adoprare nel cibo o mangiato solo, o misto ad olj di altra specie.

AN-

ANNOTAZIONI

AL CAPITOLO LII.

(1) *Oleum ad unguenta*. Lucrezio nel libro II, verso 846 dice: *Sicut amaricini blandum stactæque liquorem & nardi florum .... cum facere instituas, cum primis quærere par est, quoad licet ac potis est, reperire inolentis olivi naturam, nullam quæ mittat naribus auram, quam minime ut possit mistos in corpore odores concoctosque suo contatos perdere viro*. Teofrasto nel libro degli odori preferisce negli unguenti l'olio acerbo delle olive *phauliæ*; e nell'Istoria delle piante VI, 11 dice, che quest' oliva ha molta carne, un picciolo nocciuolo, e che somministra poco olio. Plinio nel libro XV, sezione 4 ha: *omnino in vita error est publicus tumore olivæ crescere oleum existimantium; præsertim cum magnitudine olei copiam non constare indicio sint, quæ regiæ vocantur, ab aliis majorinæ; ab aliis phau-*

phauliæ, *grandissimæ succo minimo*. A questo luogo Vincenzio omette le *majoranæ*, e invece di *phauliæ* scrive *Bambiæ*. Nota Grenovio che il codice sangermanense mette la *Sergia* invece della *regia*: lezione che non si ardisce nè di adottare, nè di rigettare, essendo molto oscura la storia delle olive. Non si sa se i fabbricatori degli unghenti abbiano scelto piuttosto quelle olive che danno dell' olio in copia, ovvero quelle che somministrano dell' olio tenue. Teofrasto attesta che sono andati dietro a questa ultima qualità; ma non consta di qual natura fosse l' olio che spremevasi dalla *regia* e dalla *Sergia*.

(2) *Novo fisco*. A ragione legge Gronovio *novos fiscos*. Pare che intenda parlare dei travicelli quadrati l' illustre marchese Grimaldi nella sua memoria sull' antico Frantoio pagina 30, ove dice: ed affinchè queste stassero in un perfetto livello, le uguaglia con un legno a traverso, che si chiama il giudice.

(3)

(3) *Cum sic fluxerit*. Le prime edizioni mettono *quomodo sic fluxerit*; ed in Poliziano si ha: *deinde curo sie fluxerit*; laonde sospetta Schneidero che sia da dirsi *quodcunque sic fluxerit*.

(4)

CAPUT LIII.

De porcinæ carnis saliendæ modo.

Hactenus de oleo abunde diximus, nunc ad minora redeamus. Omne pecus, & præcipue suem pridie quam occidatur, potione prohiberi oportet, quo sit caro siccior; nam si biberit, plus humoris salsura habebit; ergo sitientem cum occideris, bene exossato: nam ea res minus vitiosam, & magis durabilem salsuram facit; deinde cum exossaveris, cocto sale, nec nimium minuto, sed suspensa mola infracto diligenter salito, & maxime in eas partes quibus ossa relicta sunt, lar-

(4) *Separet*. Ursino corresse *separare*. Anche il lipsiense ha *separet*.

(5) *Ejusque*. Dicasi con Ursino *quousque eliquet. reliquum olei, quod postea*.

CAPITOLO LIII.

Della maniera di salare la carne porcina.

Abbiamo parlato abbastanza fino ad ora dell' olio (1); passiamo a minori oggetti. Qualunque bestiame, e particolarmente il porco che si voglia ammazzare, si proibisca che beva il giorno avanti, onde la carne sia più secca (2); perchè se beverà, la carne salata sarà più umida. Ammazzato adunque quando ha sete, si disossa bene, perchè così la carne si altera meno (3), e salata dura di più; indi disossato, si sali con diligenza con sale arrostito, nè troppo minuto, ma franto colla mola sospesa, e specialmente sala molto quelle parti che erano at-

pe-

largum salem infarcito, compositisque supra tabulatum tergoribus aut frustis vasta pondera imponito, ut exsanietur; tertio die pondera removeto, & manibus diligenter salsuram fricato; eamque cum voles reponere, minuto & trito sale aspergito, atque ita reponito: nec desieris eius quotidie salsuram fricare, donec matura sit. Quod si serenitas fuerit iis diebus, quibus perfricatur caro, patieris eam sale conspersam esse novem diebus: at si nubilum, aut pluviæ, undecima vel duodecima die ad lacum salsuram deferri oportebit, & salem prius excuti, deinde aqua dulci diligenter perlui, necubi sal inhæreat, & paululum assiccatam in carnario suspendi, quo modicus fumus perveniat, qui, siquid humoris adhuc continetur, siccare eum possit. Hæc salsura luna decrescente maxime per brumam, sed etiam mense Februario ante Idus commode fiet. - Est & alia salsura, quæ etiam locis calidis omni tempore anni potest usurpari, quæ talis est: Cum (ab)

aqua

taccate alle ossa; e dopo di avere disposti sopra il tavolato i quarti (4), ovvero i piccoli pezzi, mettivi sopra de' grossi pesi, onde mandi fuori l'umidità. Nel terzo giorno si leveranno i pesi, e si fregherà esattamente colle mani la carne salata; e quando la vorrai rimettere sul tavolato, la polverizzerai di sale pestato minutamente, e non lascerai passar un giorno senza fregarla, fino a che (5) sia giunta al ricercato grado di maturazione. Che se sarà giorno sereno allora quando la fregherai, lascerai che per nove giorni stia nel sale; ma se il tempo sarà nuvoloso, o piovoso, bisognerà portarla al serbatoio nell' undecimo, o nel duodecimo giorno, ove, dopo di averle levato tutto il sale, si laverà diligentemente nell'acqua dolce, acciocchè non vi resti attaccata neppur una mica di sale; e dopo di averla seccata alquanto, si sospenderà nella dispensa, ove si lascerà giungere un poco di fumo, affinchè questo possa seccarla, caso che contenesse ancora qualche poco di umido. Questo saleggiare si farà comodamente ed in ispecialità nel solstizio d'inverno, od anche

aqua pridie sues prohibiti sunt, postero die mactantur, & vel aqua candente, vel ex tenuibus lignis flammula facta glabrantur, (nam utroque modo pili detrahuntur) caro in libraria frusta conciditur: deinde in seriam substernitur sal coctum, sed modice (ut supra diximus) infractum: deinde offulæ carnis spisse componuntur, & alternis sal ingeritur; sed cum ad fauces seriæ perventum est, sale reliqua pars repletur, & impositis ponderibus in vas comprimitur: eaque caro semper conservatur, & tanquam salsamentum in muria sua permanet.

CA-

nel mese di febbraio, avanti gli idi, ma nel calar della luna (6). Havvi parimente un altra maniera di salare la carne, che si può anche mettere in uso nei luoghi caldi tutto il tempo dell'anno (7). Dopo di avere proibito (8) che i porci bevano dell'acqua nel giorno avanti, si ammazzano e si pelano o coll'acqua bollentissima, o con la fiamma di un legno sottile (perchè in ambo i modi si pelano); indi la carne si riduce in pezzi, ognuno dei quali sia del peso di una libbra; dopo in una mezzina si fa uno strato di sale arrostito (9), ma pestato moderatamente, come dicemmo di sopra; poi i pezzi di carne (10) si metteranno a stretto contatto tra di loro, e alternativamente vi si spargerà sopra del sale. Ma allorchè si è giunto alle fauci della mezzina, il rimanente della stessa si riempie di sale; e si comprime la carne nel vase, mettendovi sopra dei pesi; e questa carne sempre si conserva (11) in quella guisa che si conserva il salume fino a che sta nella sua salamoia.

ANNOTAZIONI

Capitolo LIII.

(1) *Abunde diximus*. Tre codici mettono *abunde est*: così vogliono che si dica Pontedera e Schneidero. Dopo *redeamus* mettono i codici lipsiense e sangermanense: *De sucidia & salsura facienda*.

(2) *Caro siccior*. Questo metodo non è privo di ragione: per contrario i nostri beccai proibiscono bensì che gli animali mangino il giorno avanti di ammazzarli, ma danno ad essi a bere caldo e vi uniscono della farina, onde cresca la massa del sangue, come avverte Niclas *ad Geoponica* pagina 1231. La carne salata riesce migliore quanto più è secca; ma i beccai hanno specialmente in vista che la carne pesi di più. Aristotele nella Storia degli Animali VIII, *6* insegna il vecchio costume d' ingrassare il bestiame, e particolarmente i porci.

(3)

(3) *Vitiosam*. Nelle prime edizioni ed in quattro codici si legge con poca varietà *icinnosam*: crede perciò Pontedera che questa parola risulti da *tineis obnoxiam*, perchè la carne delle ossa è soggetta a inverminare; motivo per cui prescrive Columella che la carne si debba salare molto in questi luoghi. Abramo Gronovio congetturava che fosse da dirsi *unguinosam*. Didimo, presso i Georgici greci libro XIX, capitolo IX prescrive quasi lo stesso, dicendo che il giorno innanzi non si dà da bere agli animali, le cui carni si vogliono salare, e che vanno estratte le ossa, se si vogliono conservare le carni col sale. Egli pure adopera a questo effetto il sale arrostito. Pretende poi che le carni che debbono invecchiare col sale, si ripongano piuttosto in vasi da olio, che di aceto. Dice che le carni di capra, di pecora e di cervo si salano ottimamente, se dopo salate, si tolga ad esse ogni umidità, si nettino, e nuovamente si salino, e si ripongano in vinacce, e se poi vi si

 ver-

verserà sopra molto mosto. Catone nel capitolo 162 in altra maniera impedisce che il presciuto non invermini.

(4) *Tergoribus*. Catone avverte *ut cutis deorsum spectet*; ma qui vi si distinguono i quarti dagli altri pezzi.

(5) *Desieris ejus*. Ursino vuole che in luogo di *ejus* si dica *eousque*.

(6) *Luna decrescente*. Catone per altro non accenna questa condizione nel salar il presciuto; ma Plinio nel lib. XXVIII, sezione 81 dice: *nullas carnes teredinem sentire luna decrescente induratas sale*. Dopo *fiet* i codici polizianeo e lipsiense mettono *aliter*.

(7) *Quæ talis est*. Come superflue si omettono queste parole delle prime edizioni: Gronovio notò che nel sangermanense si legge invece *velut*.

(8) *Prohibiti*. Le prime edizioni e due codici mettono *prohibitæ*. " Sed genus fe-

femineum, dice Schneidero, ratio & natura postulat. Mares dicuntur verres, castrati vero majales. Libri etiam scripti rectiorem scripturam habent „.

(9) *Coctum .... infractum*. Dicasi piuttosto *coctus ... infractus*. In Vegezio si potrebbe tollerare.

(10) *Offulæ*. Queste furono, come crede Schneidero, le *offulæ Puteolanæ* menzionate nel temma prefisso al capitolo 162 di Catone, le quali se si leggevano in un antico lemma, ora però non si trovano ivi.

(11) *Conservatur*. Se si seguono le prime edizioni, sarebbe da leggersi: *tanquam salsamentum in muria sua permanet, dum consumatur*. Anche il sangermanense ha *consumatur*.

CAPUT LIV.

Quo pacto rapae atque napi condiuntur.

Raporum quam rotundissima sumito, eaque, si sunt lutosa, detergito; & summam cutem novacula decerpito: deinde (sicut consueverunt salgamarii) decussatim ferramento lunato incidito; sed caveto, ne usque ad imum præcidas rapum. Tum salem inter incisuras raporum non nimium minutum aspergito, & rapa in alveo aut seria componito, & sale plusculo aspersa triduo sinito, dum exudent; post tertiam diem mediam fibram rapi gustato, si receperit salem; deinde cum videbitur satis recepisse, exemptis omnibus singula suo sibi iure eluito: vel si non multum liquoris fuerit, muriam duram adiicito, & ita eluito: & postea in quadratam cistam vimineam, quæ neque spisse, solide tamen & crassis viminibus con-

tex-

CAPITOLO LIV.

In qual maniera si condiscano le rape ed i navoni.

Scegli le rape (1) le più rotonde, e nettale, se sono fangose, e togli col coltello la loro pelle, indi come accostumano i confettieri, tagliale in croce con un ferro in forma di mezza luna, evitando di tagliarle sino in basso: poi tra le fissure delle rape spargi del sale non troppo minuto, e distribuiscele in un baccino, od in una mezzina; e dopo di averle asperse di alquanto sale, lascia che per tre giorni trasudino la loro acqua, in capo ai quali assaggia dentro le fissure per sapere se hanno ricevuto il sale, e se si conosce che sufficientemente sonosene impregnate, le caverai tutte dal recipiente, e ognuna la laverai nella propria acqua; o, se questa è poca, aggiungivi della forte salamoia, e lavale: in progresso distribuiscile in una cesta quadrata di vinchi, il cui tessuto non sia troppo fitto, solido però, e fat-

to

texta sit, rapa componito, deinde sic aptatam tabulam superponito, ut usque ad fundum, si res exigat, intra cistam deprimi possint. Cum autem eam tabulam sic aptaveris: gravia pondero superponito, & sinito nocte tota, & uno die siccari; tum in dolio picato fictili, vel in vitreo componito, & sic infundito sinapi & aceto, ut a iure contegantur. Napi quoque, sed integri, si minuti sunt, maiores autem insecti, eodem iure, quo rapa condiri possunt; sed curandum est, ut hæc utraque antequam caulem aut cymam faciant, dum sunt tenera, componantur. – Napos minutos integros, aut rursus amplos in tres aut quatuor partes divisos in vas coniicito, & aceto infundito, salis quoque cocti unum sextarium in congium aceti adiicito; post trigesimum diem uti poteris.

CA-

to di grossi vinchi: ciò fatto mettivi sopra una tavola, ma fatta in guisa, che al caso possa comprimere sino al fondo della cesta le rape. Quando poi in tal modo vi avrai adattata la tavola (2), mettivi sopra dei gravi pesi; e lasciale seccare per una notte e per un giorno; dipoi distribuiscele sia in una botte di terra cotta impeciata, o di vetro, e versavi sopra dell'aceto di senapa (3) in modo che ne sieno coperte. I navoni parimente si possono condire come le rape nel medesimo liquore, avvertendo di lasciarli intieri, se sono piccioli, e di tagliarli, se grossi; ma bisogna aver cura di condire e quelle e questi avanti che gettino il fusto, o la cima (4), e fino a tanto che sono teneri. I piccioli navoni intieri, o i grandi divisi in tre, o quattro parti, si mettono in un vase; vi si versa sopra dell'aceto, a un *congius* del quale si unirà un *sextarius* di sale arrostito: passati tre giorni, potrai farne uso.

AN-

ANNOTAZIONI

AL CAPITOLO LIV.

(1) *Raporum quam*. Schneidero legge *Rapa quam*. Nicandro, nelle Georgiche appresso Ateneo III, pagina 133 insegna varj condimenti per le rape. Egli vuole che le lunghe rape, ossia i navoni si secchino, soffiando borea, e che poi si serbino per servirsene nel corso dell' inverno. Prescrive pure di mondarle e di pelarle, di ridurle in fette, di seccarle al sole, poi di bagnarle coll' acqua bollente, e di condirle colla salamoia. Parimente insegna di salarle, e d' immergerle in una pari quantità di mosto e di aceto. Crescenzio nel capitolo IV *de Rapa* insegna con un metodo lungo a condir le rape per la quaresima. E' da meravigliarsi per altro che Columella non parli della maniera, con cui vanno conditi i rafani. Di questa ne parla il suddetto Nicandro nel citato luogo; Teofrasto nella Storia

ria delle piante IX, 13; e Plinio nel libro XXVI, capitolo XI, e nel libro XXV, capitolo XIII.

(2) *Eam tabulam*. Leggesi altramenti nelle prime edizioni ed in quattro codici, avendosi in quelle *cum enim tabulatum*, ed in questi *cum eam tabulatum*: dietro queste tracce, Pontedera fa che il testo sia: *cum ea* (cioè *rapa*) *in tabulatum sic aptaveris...*

(3) *Sinapi & aceto*. Nelle prime edizioni ed in tre codici manca *aceto*. Ma perchè, dice Pontedera, la senapa *infunditur*? parlando di semenze, non va adoprato questo verbo: piuttosto si avrebbe dovuto dire *spargito*. Pontedera amerebbe di dire *sinapem*, le cui tracce trovansi nel codice trombelliano, ove si ha *sinape*, e di cui parla Columella nel seguente capitolo, il cui titolo sta così nel codice polizianeo. *Quomodo sinapem facias*. Ora questo *sinapis* si fa coi semi di senapa e coll'aceto; e perciò questo *jus* o liquore è quello appunto che *infun-*

di-

ditur. Dice Columella che *hoc jus ad rapa condienda optime facit*: dunque vuole Pontedera che si legga: & *sic infundito sinapem, ut a jure contegantur*, cioè le rape. Anche a Schneidero non garba troppo il corrente testo; motivo per cui leggerebbe *sinapi ex aceto*, poichè nel capitolo che vien dopo, in tal modo tempera la senapa, con cui si hanno da condire le rape. Palladio al mese di decembre 5 ha: *nunc rapa in partes minutas recisa* (o meglio *incisa* col polizianeo) & *leviter*

CAPUT LV.

Qua ratione sinapis acetum fit.

Semen sinapis diligenter purgato, & cribrato: deinde aqua frigida eluito, & cum fuerit bene lotum, duabus horis in aqua sinito; postea tollito, & manibus ex-

ter cocta & tota die diligentius exsiccata, ne quid humoris reservent, & sinapi ex aceto, sicut moris est, temperato, mergere & condire curabimus, & repleta vasa claudemus ac post aliquantos dies gustibus explorata proferemus usuri (o *in usum* secondo Vincenzio).

(4) Dicasi piuttosto col sangermanense *caulem agant & cymam*. Dopo *componantur* innestano *aliter* i codici lipsiense e polizianeo.

CAPITOLO LV.

In qual maniera si faccia l' aceto di senapa.

Netta con diligenza il seme di senapa (1) e staccialo; indi lavalo nell' acqua fredda, e dopo di averlo ben lavato, lascialo per due ore nell' acqua: poi levalo dall'

expressum in mortarium novum aut bene emundatum coniicito, & pistillis conterito; cum contritum fuerit, totam intritam ad medium mortarium contrahito, & comprimito manu plana; deinde cum compresseris, scarificato, & impositis paucis carbonibus vivis aquam nitratam suffundito, ut omnem amaritudinem eius, & pallorem exsaniet; deinde statim mortarium erigito, ut omnis humor eliquetur; post hoc album acre acetum adiicito, & pistillo permisceto, colatoque. Hoc ius ad rapa condienda optime facit. Cæterum si velis ad usum conviviorum præparare, cum exsaniaveris sinapi, nucleos pineos quam recentissimos, & amygdalum adiicito, diligenterque conterito infuso aceto. Cætera, ut supra dixi, facito. Hoc sinapi ad embammata non solum idoneo, sed etiam specioso uteris: nam est candoris eximii, si sit curiose factum.

CA-

dall' acqua, spremilo colle mani, e gettalo in un mortaio nuovo, o ben netto, e pestalo col pestello. Pestato che sia raccogli la massa pestata (2) in mezzo del mortaio, e schiaccila colla palma della mano. Così compressa, bucala (3) con parecchi fori; e dopo di avervi posto di sopra alcuni carboni ardenti, versavi dell' acqua nitrata, affinchè getti fuori tutta l' amarezza e la muffa: indi raddrizza sotto il mortaio (4), onde coli tutto l' umido. Ciò fatto, aggiungivi dell' acre aceto bianco; mescilo per mezzo del pestatoio alla senapa, e poi cola. Il liquore colato è ottimo per condir le rape (5). Che se vorrai prepararla per uso di tavola, dopochè avrai tolto alla senapa la sua amarezza (6), aggiungivi de' pinocchi recentissimi e de' mandorli; versavi sopra dell' aceto, e pesta diligentemente questa massa; e nel di più, fa come dissi di sopra. Questa senapa è non solo acconcia per le salse, ma è ancora bella a vedersi, perchè riesce di una bianchezza singolare, quando sia fatta con attenzione.

ANNOTAZIONI

al Capitolo LV.

(1) Palladio al mese di luglio 9 insegna a condir il seme di senapa in altra guisa, cioè col miele, coll'olio e coll' aceto.

(2) *Intritum*. Ottimamente il codice sangermanense mette invece *trituram*.

(3) *Scarificato*. Pare che l'oggetto di questi fori sia quello di facilitare l'introduzione dell'acqua nitrata nella senapa, e per conseguenza l'evaporazione di tutto l'umido. Crede Schneidero che sia alterata la voce *scarificato*: nei codici polizianeo e lipsiense si ha *scarifato*.

(4) *Exsaniet*. Schneidero amerebbe di leggere *exsaniet*, perchè anche poco dopo si adopera alla maniera dei verbi attivi. Ursino voleva cangiare *erigito* in *emergito*, ovvero *everrito*; ma Gesne-

nero avverte che questo mortaio non era altro che una pietra piana, poichè l'umidità colava dalla stessa raddrizzandola, e non già inclinandola; lo che si avrebbe dovuto fare se fosse stata incavata.

(5) *Rapá condienda*. Plinio nel libro XIX, sezione 34 parlando delle rape, dice: *durantque ad alia sinapis acrimonia domita ... neque aliud in cibis tingi dicet*. Anche Nicandro nelle Georgiche presso Ateneo XIV, pagina 133 insegna a condir le rape colla senapa. Apicio II, 24 ha: *ut rapæ diu serventur. Sinapi tempera melle, aceto, sale, & super compositas rapas infundes*.

(6) *Exsaniaveris*. Ursino legge *exinaniveris*. Morgagni fu il primo a correggere *exaniveris*, ed è stato seguito da tutti.

CAPUT LVI.

Quam modo smyrnii, siserique radix condiatur.

Priusquam olusatrum coliculum agat, radicem eius exerito mense Januario, vel etiam Februario, & diligenter defricato, nequid terreni habeat, & in aceto & sale componito: deinde post diem trigesimum eximito, & corticem eius delibratum abiicito; cæterum medullam eius concisam in fideliam vitream, vel novam fictilem coniicito, & adiicito ius, quod sicut infra scriptum est fieri debebit: Sumito mentam, & uvam passam, & exiguam cepam aridam, eamque cum torrido farre, & exiguo melle subterito: quæ cum fuerit bene trita, sapæ vel defruti duas partes, & aceti unam permisceto: atque ita in eandem fideliam confundito, eamque operculo contectam pelliculato; cum deinde uti voles, cum suo iu-

CAPITOLO LVI.

In qual maniera si condisca la radice del macerone e del sisaro.

Prima che il macerone monti in fustò, cava la sua radice nel mese di gennaio, od anche di febbraio, e fregata bene (1), onde non vi resti attaccata punto di terra, condiscela nell' aceto e nel sale : si estragga poi in capo a trenta giorni; pelisi, e si getti via la scorza. La midolla poi si taglia in pezzi, e si mette in un fiasco di vetro, o in un nuovo di terra cotta, e vi si aggiunge un liquore composto nel seguente modo. Prendi della menta, e dell' uva appassita ed un poco di cipolla secca, e pesta bene il tutto col farre arrostito e con un poco di miele (2): ciò fatto, vi si uniscano due parti di vin cotto sino alla diminuzione di due terzi, o della metà, ed una parte di aceto, e versa il tutto nel medesimo fiasco, che otturerai, e coprirai con pelle il coverchio. Quando vorrai servirtene, estrarrai i piccioli pez-

iure concisas radiculas promito, & oleum adiicito. Hoc ipso tempore siseris radicem poteris eadem ratione, qua supra condire: sed cum exegerit usus, eximes de fidelia, & oxymelli, cum exiguo oleo superfunde.

CA-

zi delle radici unitamente al liquore, e vi aggiungerai dell' olio. In questo medesimo tempo potrai, collo stesso metodo che prescrivemmo, condire la radice del sisaro (3), ma quando vorrai farne uso, lo estrarrai dal fiasco, e sopra vi verserai dell' ossimele con un poco di olio.

ANNOTAZIONI

AL CAPITOLO LVI.

(1) *Deligenter defricato.* Mancando & avanti *in aceto* nelle prime edizioni e nei codici, e leggendosi in questi *defricatam*, pensa Pontedera che sia da dirsi : *& diligenter defricatam ... habeat, in aceto & sale componito*. Un poco prima dicasi piuttosto col sangermanense *eruito*: le prime edizioni ed il lipsiense hanno *serito*.

(2)

CAPUT LVII.

Quo pacto jusculum oxiporum, vel, ut alii, oxygarum fit.

Addito in mortarium satureiam, mentam, rutam, coriandrum, apium, porrum sectivum, aut si non erit, viridem cepam,

fo-

(2) *Fuerit bene trita*. E' da dirsi *fuerint*.

(3) *Siseris*. Havvi in Plinio libro XIX, sezione 38: *Siser & ipsum Tiberius princeps nobilitavit flagitans omnibus annis e Germania .... frigidis locis convenire. Inest longitudine nervus qui decoctis extrahitur, amaritudinis tamen parte magna relicta, quæ mulso in cibis temperata etiam in gratiam vertitur. Siseris satus mensibus februario, martio, aprili, augusto, septembri, octobri*. Si crede che questo sia il *Sium sisarum* di Linneo, e il *chervì* dei Francesi.

CAPITOLO LVII.

In qual maniera si componga l' intingolo oxyporum, *o come altri lo chiamano*, oxygarum (1).

Metti in un mortaio della santoreggia, della menta, della ruta, del coriandolo, dell' ipposelino, del porro che si taglia, o, se

folia lactucæ, folia erucæ; thymum viride, vel nepetam, tum etiam viride puleium, & caseum recentem, & salsum: ea omnia pariter conterito, acetique piperati exiguum permisceto. Hanc misturam cum in catillo composueris, oleum superfundito. Cum viridia, quæ supra dicta sunt, contriveris, nuces iuglandes purgatas, quantum satis videbitur, inserito, acetique piperati exiguum permisceto, & oleum infundito; sesamum leviter torrefactum cum viridibus, quæ supra dicta sunt conterito. Item aceti piperati exiguum permisceto, cui supra oleum superfundito. Caseum gallicum, vel cuiuscunque notæ volueris, minutatim concidito & conterito, nucleosque pineos, si eorum copia fuerit; si minus, nuces avellanas torrefactas ademta cute, vel amygdalas æque supra condimenta pariter misceto, acetique piperati exiguum adiicito, & permisceto, compositumque oleo superfundito. Si condimenta viridia non erunt, puleium aridum, vel thymum, vel origanum, aut

ari-

o, se questo manca (2), della cipolla verde, delle foglie di lattuga e di ruchetta, del timo verde, della nipitella, come ancora del pulegio verde e del formaggio fresco e salato: pesta il tutto, e mescivi un poco di aceto fatto col pepe. Questa mescolanza la porrai in un piatto, e sopra vi verserai dell' olio. Pesta le anzidette piante verdi; trita parimente (3) delle noci mondate in quella copia che ti parrà sufficiente, mescivi un poco di aceto fatto col pepe, e versavi sopra dell' olio. Pesta colle medesime piante verdi della giuggolena leggermente arrostita: mescivi parimente un poco di aceto fatto col pepe, e versavi sopra dell' olio. Taglia minutamente e pesta del formaggio della Gallia, o di qualunque altra specie che ti piacerà; e agli indicati condimenti (4) unirai de' pinocchi, se ne hai in copia, se no, delle nocciuole arrostite e pelate, e delle mandorle, e vi aggiungerai un poco di aceto fatto col pepe: mescolerai tutti questi ingredienti, e sopra vi verserai dell' olio. Se i condimenti non saranno verdi, pesterai col

for-

aridam satureiam cum caseo conterito, acetumque piperatum, & oleum adiicito. Possunt tamen hæc arida, si reliquorum non sit potestas, etiam singula caseo misceri. Piperis albi, si sit; si minus, nigri unciæ tres, apii seminis unciæ duæ, laseris radicis, quod σίλφιον *Græci vocant, sescunciam, casei sextantem: hæc contusa & cribrata melli permisceto, & in olla nova servato: deinde cum exegerit usus, quantulumcunque ex eo videbitur, aceto & garo diluito. Ligustici unciam, passæ uvæ detractis vinaceis sextantem, piperi albi vel nigri quadrantem: hæc, si maiorem impensam vitabis, possunt melli admisceri, & ita servari. At si pretiosius oxiporum facere voles, hæc eadem cum superiore compositione miscebis, & ita in usum repones: quod si etiam (cum) laser non habueris, pro silphio, mellis adiicies pondo semunciam.*

Clausulam peracti operis mei, P. Silvine, non alienum puto indicem lecturis,

(si

formaggio del pulegio secco, o del timo, o dell' origano, o della santoreggia secca, e aggiungivi dell' aceto fatto col pepe e dell' olio. Si può non ostante mescere col formaggio anche una sola di queste piante secche, se le altre mancano (5). Si mescolerà al miele, tre once di pepe bianco, quando se n' abbia, se no del nero, due once di seme d' apposelino, una mezz' oncia di radice di laserpizio detto dai Greci σίλφιον, ed un *sextans* di formaggio. Pestati e stacciati questi ingredienti si uniscono al miele, e si serbano in un vase nuovo di terra; e quando si vorrà farne uso, si diluirà quel poco che si vorrà prendere nell' aceto e nel *garum*. Prendi (6) un' oncia di ligustico, un *sextans* di uva appassita, cui avrai estratti i vinacciuoli, e un *quadrans* di pepe bianco, o nero: se vuoi spendere poco, mescolerai il tutto col miele e così lo conserverai. Ma se vuoi fare un *oxyporum* (7) di valore, mescerai questi medesimi ingredienti colla composizione accennata di sopra, e lo serbarai per servirtene. Che se avrai dal laserpizio di Soria, invece del laserpizio

co-

(si modo fuerint qui dignentur ista cognoscere :) nihil dubitasse me pene infinita esse , quæ potuerint huic inseri materiæ : verum ea quæ maxime videbantur necessaria , memoriæ tradenda censuisse ; nec tamen canis natura dedit cunctarum rerum prudentiam ; nam etiam quicunque sunt habiti mortalium sapientissimi , multa scisse dicuntur , non omnia .

AN-

comune, sarà meglio (8) che tu vi aggiunga il peso di una mezz' oncia di quello.

Per conclusione della mia opera, io credo, o Publio Silvino, che non sia fuor di luogo indicare ai leggitori (quando ve ne sieno di quelli che si degnino di conoscere queste materie) ch' io non dubito punto di aver intralasciato quasi un' infinità di cose che avrebbero potuto inestarsi in questa materia; ma che il mio scopo è stato di lasciare alla posterità soltanto quelle cose che mi sono sembrate più necessarie. D' altronde la scienza dell' uomo non si estende sopra la natura di tutte le cose (9); imperocchè anche quelli che si giudicano i più sapienti, si dice che sanno bensì molte cose, ma che non le sanno tutte.

AN-

ANNOTAZIONI

AL CAPITOLO LVII.

(1) Non è troppo da commendarsi questo lemma, ma è migliore del seguente: *Mirtetum quemadmodum facias. Oxyporum quemadmodum componas.* Intorno alla composizione del *Moretum* veggansi gl'interpreti al *Moretum* attribuito a Virgilio.

(2) Dicasi col codice sangermanense *si id non erit*.

(3) *Inserito*. Il sospetto di Gesnero si è avverato, leggendosi nel sangermanense *interito*. Sarebbe da aggiungersi dopo *superfundito*, ch'è qui da preferirsi a *infundito, aliter*, avendo così il lipsiense e poliziano.

(4) *Æque supra*. Ottimamente vuole Gesnero che si dica *eaque supra*. Nel poliziano si trova *aliter* avanti *caseum*.

(5)

(5) Sarebbe da inserirsi, dietro i codici lipsiense e polizianeo, *Oxypori compositio* avanti *piperis*.

(6) *Ligustici unciam*. Avverte Gesnero che qui manca *sume*, o un altro simile verbo. *Aliter* s' inserisce avanti *ligustici* dai codici polizianeo e lipsiense.

(7) *Oxyporum*. Davasi questo nome ai medicamenti che s' insinuavano facilmente in tutte le parti del corpo, e deriva questo vocabolo da ὀξὺς, che vuol dire pronto, e da πόρος, che significa passaggio.

(8) *Cum laser*. Il codice sangermanense mette *syriacum laser*, e le prime edizioni ed il lipsiense mettono *melius* in luogo di *mellis*. Morgagni conobbe che il testo era corrotto, cui credeva di rimediare omettendo *cum*. " Laser Syriacum, dice Schneidero, habet Vegetius III, 15. Scilicet silphium Latini dixerunt *laser*; silphii Cyrenaici succu seu opon Syriacum seu medi-

cum a Cyrenaico secundum bonitate, uti docet Cornarius ad Galen. de Compos. medic. pag. 449 & 353. „

(9) *Canis natura dedit*. Nelle prime edizioni ed in cinque codici manca *dedit*, ed in quelle, ed in questi si legge *naturam*, e *prudentia*. Manca dunque, dice Pontedera, una parola, la quale è stata alterata in *canis*: in Poliziano si legge invece *capit*; e perciò dicasi: *nec tamen capit naturam cunctarum rerum prudentia*. Abramo Gronovio congetturava che fosse da dirsi *cunctis* vel *catis natura dedit*. Forse fu scritto, dice Schneidero, *nec hominis capit natura cunctarum rerum prudentiam*.

FINE DEL TOMO DECIMO, ED ULTIMO DI COLUMELLA.

IN-

INDICE

DEI CAPITOLI

Contenuti in questo decimo Tomo.

LIBRO DUODECIMO
ED ULTIMO.

CAPITOLO VIII.

CAPITOLO IX.

CAPITOLO X.

CAPITOLO XI.

CAPITOLO XII.

CAPITOLO XIII.

CAPITOLO XIV.

CA-

CAPITOLO XV.

CAPITOLO XVI.

CAPITOLO XVII.

CAPITOLO XVIII.

CAPITOLO XIX.

CAPITOLO XX.

CAPITOLO XXI.

CAPITOLO XXII.

CA-

CAPITOLO XXIII.

CAPITOLO XXIV.

CAPITOLO XXV.

CAPITOLO XXVI.

CAPITOLO XXVII.

CAPITOLO XXVIII.

CAPITOLO XXIX.

CAPITOLO XXX.

CAPITOLO XXXI.

CAPITOLO XXXII.

CAPITOLO XXXIII.

CAPITOLO XXXIV.

CAPITOLO XXXV.

An-

CAPITOLO XXXVI.

CAPITOLO XXXVII.

CAPITOLO XXXVIII.

CAPITOLO XXXIX.

CA-

CAPITOLO XL.

CAPITOLO XLI.

CAPITOLO XLII.

CAPITOLO XLIII.

CAPITOLO XLIV.

CAPITOLO XLV.

CAPITOLO XLVI.

CAPITOLO XLVII.

CAPITOLO XLVIII.

CAPITOLO XLIX.

CAPITOLO L.

CAPITOLO LI.

CAPITOLO LII.

An-

CAPITOLO LIII.

CAPITOLO LIV.

CAPITOLO LV.

CAPITOLO LVI.

An-

CAPITOLO LVII.